Все о шампанском

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»
  - ГЛАВА 2. ПОД ЗВОН ХРУСТАЛЬНЫХ БОКАЛОВ
  - ГЛАВА 3. ШАМПАНСКОЕ — НАПИТОК БЛАГОРОДНЫЙ
  - ГЛАВА 4. ШИПУЧКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
    -
    - ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ
    - ГРУШЕВОЕ ШАМПАНСКОЕ
    - ШАМПАНСКОЕ ИЗ СМОРОДИНЫ
    - ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА
    - ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ
    - ШАМПАНСКОЕ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ
    - ПЕРСИКОВОЕ ИЛИ АБРИКОСОВОЕ ШАМПАНСКОЕ
  - ГЛАВА 5. АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ
    -
    - КРЮШОН «АРОМАТ ЛЕТА»
    - КРЮШОН «БАНАНОВЫЙ РАЙ»
    - КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»
    - КРЮШОН «СКАЗОЧНЫЙ СОН»
    - КРЮШОН «СОЛНЕЧНЫЙ ЗАЙЧИК»
    - КРЮШОН «ЗАБВЕНИЕ»
    - КРЮШОН «НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО»
    - ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН «ФЕЯ»
    - КРЮШОН «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»
    - КРЮШОН «ВИШЕНКА»
    - КРЮШОН «ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА»
    - КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»
    - КРЮШОН «НЕЖНОСТЬ»
    - МУСС «ШОКОЛАДКА»
    - МУСС «СЛАДКОЕЖКА»
    - МУСС «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»
    - МУСС «КОФЕЙНОЕ ЗЕРНЫШКО»
    - МУСС «МАЛИНКА»
    - МУСС «ЯБЛОЧКО»
    - МУСС «ЗИМНЯЯ НОЧЬ»
    - МУСС «ЗАГАДКА»
    - МУСС «ЗЕМЛЯНИЧКА»
    - КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

- МУСС «ОЧАРОВАНИЕ»
- МУСС «ПИКАНТНЫЙ»
- МУСС «ЛИМОН»
- КРЕМ «ФАНТАЗИИ В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»
- КРЕМ «ПЕРСИК С КОКОСОМ»
- ГРАНАТОВЫЙ КРЕМ
- КРЕМ «НЕЖНОСТЬ»
- КРЕМ «ТРОПИКАНКА»
- КРЕМ «ИЗЫСКАННОСТЬ»
- КРЕМ «ЗОЛОТОЕ ЯБЛОЧКО»
- КРЕМ «МАЛИНА»

○ ГЛАВА 6. ТАЙНЫ ОБОЛЬЩЕНИЯ

-
- КОКТЕЙЛЬ «УДАЧА»
- КОКТЕЙЛЬ «СОВЕРШЕНСТВО»
- КОКТЕЙЛЬ «БЛАЖЕНСТВО»
- КОКТЕЙЛЬ «ВОСТОРГ»
- КОКТЕЙЛЬ «ПИРАМИДА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»
- КОКТЕЙЛЬ «ФАНТАСТИЧЕСКИЙ СОН»
- КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОЧАРОВАННЫЙ СТРАННИК»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «ФЕЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЮЛИЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛОЙ ДАМЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «ОКЕАН ЛЮБВИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «БЕСПОДОБНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «СЕРПАНТИН»
- КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗВЕЗДНЫЙ»
- КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНЯЯ ЗВЕЗДА»
- КОКТЕЙЛЬ «ПРИНЦЕССА»
- КОКТЕЙЛЬ «ВОЛШЕБСТВО»
- КОКТЕЙЛЬ «МАГИЯ ЛЮБВИ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗАГАДКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ОЧАРОВАНИЕ»
- КОКТЕЙЛЬ «КОЛДОВСКИЕ ЧАРЫ»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕ РАССТАВАТЬСЯ»
- КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБУДКА»
- КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

○ ГЛАВА 7. ВОЛШЕБНЫЕ ПУЗЫРЬКИ

○ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о шампанском

ВВЕДЕНИЕ

Шампанское — непременный атрибут любого торжества, а Новый год без него — не праздник. Откуда пошла эта традиция и какова вообще история этого благородного напитка из Шампани, вы узнаете из этой книги. Мало кому известно, как правильно пить шампанское, чтобы прочувствовать до конца его вкус, с чем его подают и какие атрибуты необходимы при этом. Наша книга расскажет обо всем.

Настоящее шампанское — все же дорогое удовольствие, поэтому мы включили в книгу главу о способах его приготовления в домашних условиях, что будет небезынтересно для любителей домашнего виноделия.

Романтические натуры найдут здесь главу «Тайны обольщения», которая расскажет о том, какие виды шампанского предпочитают женщины того или иного типа, как приготовить коктейль с шампанским, чтобы обаять своего возлюбленного, и многое другое.

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»

Уже не первое столетие этот волшебный напиток создает атмосферу праздника. Глядя на миллион пузырьков в своем высоком бокале, вряд ли кто-то из нас задумывается над тем, что когда-то и кому-то пришло в голову создать великолепное вино, способное любое застолье превратить в грандиозный праздник. Давайте же попробуем сделать это в первой главе нашей книги.

С шампанским связано множество историй, оно является признаком экстравагантности и роскоши, счастья и достатка.

До сих пор выражение «купаться в шампанском» выражает предел мечтаний любого более или менее тщеславного человека.

Этим напитком благословляют, спуская на воду, великолепные корабли, — от трансатлантических лайнеров и шикарных яхт до атомных подводных лодок. Им щедро поливают друг друга победители «Формулы I». Говорят, в нем купались знаменитые красавицы, включая Мэрилин Монро. Блистательная Лиз Тэйлор поглощала этот напиток в неимоверном количестве и в любое время суток, в то время как остальные отдавали предпочтение сухому мартини.

Эрнест Хемингуэй, останавливаясь в парижском отеле «Риц», если верить слухам, каждое утро выпивал за завтраком две бутылки.

Существует версия, согласно которой считается, что способ приготовления шампанского впервые разработан во второй половине XVII века. Изобретение этого напитка приписывают монаху Периньону из бенедиктинского монастыря французской провинции Шампань. Но существуют предположения, что игристые вина изготавливались и значительно раньше.

Неповторимое и незаменимое шампанское — это блеск праздника, сверкание пузырьков, освещающих памятное событие.

Во всем мире практически каждый день возникают ситуации, когда без шампанского просто не обойтись: подписание договора, рождение ребенка, заключение сделки, день рождения, юбилей организации или просто встреча двух старых знакомых, которые внезапно решили, что жизнь коротка и пора устроить загул с шампанским. «Об одном только сожалею, — сказал в конце жизни известный экономист Джон Кейнс, — я мало выпил шампанского.» Отметим, что этот самый Кейнс не сказал: «игристого вина».

Несмотря на то что успех шампанизации вин вызвал к жизни

великолепные имитации, настоящее шампанское производится только в провинции Шампань — на северо-востоке Франции, в 130 километрах от Парижа, близ городов Реймс и Эперне, на 32 тысячах гектаров пересеченных реками равнин и обрывистых холмов. Производство порядка 270 миллионов бутылок в год дает работу 32 тысячам человек и приносит доход более трех миллиардов долларов в год.

Согласитесь, что производство шампанского — очень красивый бизнес. Только представьте себе: по всей провинции, расчерченной прямоугольниками зеленых виноградников, расположены чистенькие, процветающие деревеньки. И хотя у 15 тысяч виноградарей могут быть мозолистые руки и грубая рабочая одежда, их земли стоят 280 тысяч долларов за гектар.

В Реймсе, Эперне и в крупных селениях находятся самые известные вина — производители шампанского: «Моэт и Шандон», «Мумм», «Клико», «Лансон», «Боланже».

Секрет успеха шампанского сокрыт под землей, в огромных галереях, пробитых на глубину до 30 метров в меловой породе, которая, как говорят истинные знатоки и ценители этого напитка, является почвой и душой земли шампанской.

Именно здесь виноделы, используя технологию, выработанную за несколько веков методом проб и ошибок, превращают обычное терпкое белое вино в легкий искристый напиток.

Если верить специалистам-производителям, без газа шампанское довольно кислое и неприятное вино. Но когда оно становится игристым, это совсем другое дело.

Вина Шампани всегда легко пенились, и это в течение долгого времени считалось недостатком, поскольку иногда бочки от этого разрывались. Удивительно, но именно англичане в XVII веке первыми произвели игристое шампанское вино — просто потому, что их бутылки оказались более прочными, чем французские.

Дело в том, что шампанское проходит не один, а два этапа брожения: сначала в бочке, после обработки винограда в давильне, а затем, полгода спустя, уже внутри бутылки.

Закупая шампанское оптом, англичане разливали его в бутылки и добавляли туда сахар, чтобы усилить брожение, при котором и образуется тот самый характерный газ.

Взрыв — вот чего опасались производители шампанского. Ведь силы брожения внутри бутылки могут создавать давление более 6,3 атмосферы, что намного больше, чем, например, давление в шинах легкового автомобиля.

Когда в 1700 году французы стали разливать шампанское по

методу англичан, бутылки все еще взрывались, причем нередко возникала цепная реакция: взрыв одной детонировал другую, за ней третью и так далее, пока вся полка не превращалось в сплошное месиво. «Дьявольское вино» — так некоторые называли этот напиток. В результате виноделы разработали новую технологии укупорки с помощью толстой, особо прочной пробки, которая плотно прикручивается к горлышку. К счастью, современная бутылка для шампанского способна выдержать давление, во много раз превышающее силу брожения.

Примерно в одно время с пробками нового типа появились первые этикетки. Поначалу бутылки с шампанским не имели на себе никаких пометок: их, чтобы не спутать с другими напитками, складывали в отдельные подвальные ниши, указывая разве что только год изготовления.

Но как-то одному из производителей шампанского пришла мысль в целях рекламы нарисовать на бутылке какую-нибудь пикантную картинку (зная французов, можно без особого труда представить себе, что же было изображено на первой этикетке).

С этих пор крупнейшие виноделы стали наперебой придумывать красочные этикетки, привлекая к этому делу самых известных художников своего времени. А так как в том время копировальных аппаратов не существовало, стоимость этикетки, представляющей собой хоть и маленькое, но настоящее произведение искусства, многократно увеличивалась.

Достоверно известно, что к работе над этикетками к шампанскому привлекался даже великий Пикассо.

Вообще, стоит отметить, что художники считали очень даже почетной такого рода деятельность и потому с большим удовольствием брались за работу, кстати сказать, щедро вознаграждаемую виноделами. И все бы ничего, но одному из людей искусства, получившему заказ на выполнение этикетки к шампанскому, выпуск которого был приурочен к какому-то грандиозному событию, вздумалось изобразить на ней маленькую девочку в непристойной позе.

Для французов такое в порядке вещей. Однако более консервативным англичанам выдумка художника не понравилась.

В результате ввоз в страну шампанского с этой этикеткой был запрещен парламентом. Пришедшие в отчаяние изготовители шампанского, чтобы сократить убытки, решили пожертвовать пикантной этикеткой ради возможности продать партию напитка.

С тех пор на этом сорте шампанского красуется всего-навсего очаровательная головка девочки, далее идет широкая белая черта с названием, а потом — ножки прелестного создания. А что это за шампанское, вы без особого труда узнаете сами, начав

собственное расследование и посетив несколько специализированных магазинов.

К началу XVIII века новые игристые вина из Шампани стали популярны на роскошных банкетах при французском королевском дворе в блистательном Версале. Когда провозглашали тост за сюзерена, особенно на Рождество и на Новый год, в бокалах могло быть только это праздничное вино. Тост «С Новым годом!», который произносят сегодня по всему миру, — это прямое продолжение версальских традиций. Новогоднему сезону придается такое значение, что 45 % всех поставок шампанского в мире приходится как раз на октябрь, ноябрь и декабрь.

К началу XIX века шампанское завоевало всю Европу. Этому способствовали и производители, которые проявили не меньше талантов в маркетинге, чем в виноделии. Еще в конце XVIII они начали поставлять шампанское ко двору Екатерины Великой.

Ведущие фирмы содержали специальные штаты коммерческих агентов, отслеживающих события, которые могли бы стать поводом для празднеств. «Царица ждет ребенка, — сообщал из России на родину представитель фирмы „Вдова Клико“ в 1806 году. — Какое счастье, если родится наследник. Тогда в этой огромной стране выпьют море шампанского. Никому об этом ни слова, иначе сюда хлынут наши конкуренты».

Но прежде чем запустить массовое производство, предстояло справиться еще с одной, последней проблемой: научиться удалять осадок, оставшийся от дрожжей после второго брожения. Этот некрасивый слой на дне бутылки к тому же зачастую замутнял вино. Решения проблемы в 1816 году нашла вдова Клико. Она велела одному из своих сотрудников сделать деревянную полку с отверстиями. Он помещал бутылки горлышками в эти отверстия и день за днем медленно поворачивал их, терпеливо смещая осадок к горлышку и поднимая бутылки все выше, пока они не оказывались в положении вверх дном, а осадок не скапливался в самом горлышке. Тогда быстрым движением он выдергивал пробку, сбрасывал осадок, доливал вино и вновь запечатывал бутылку.

Тот же метод применяется и сейчас, а люди, выполняющие эту тонкую работу, называются remueurs (дословно «шевелящие»).

На Западе это считается одной из самых сложных специальностей, требующих особой квалификации. Так, например, не каждый «шевелящий» может без труда и ошибок выполнить поворот на одну восьмую влево с тройным потряхиванием.

Подвал известной фирмы «Мумм» представляет собой бесконечные ряды деревянных консолей, каждая из которых

ощетинилась 120 бутылками, закупоренными поначалу металлическими крышечками, как пиво. С армейской четкостью их вставляют горлышком вперед в отверстия в консолях. В своих протянувшихся на 25 км под землей подвалах «Мумм» хранит около 20 миллионов (!) бутылок. А теперь представьте, что каждую из этих бутылок работник должен встряхнуть три раза, повернуть на одну восьмую окружности, чуть увеличивая угол наклона в специальном отверстии консоли. Чтобы избавиться от осадка, каждую бутылку нужно повернуть ровно три раза.

Сегодня не все бутылки обслуживаются вручную. Производство шампанского давно механизировано. Поэтому в фирмах-производителях только 7 % бутылок — особого размера, с вином особого урожая — поворачивают вручную. Остальные обрабатывают управляемые компьютером роботы, которые захватывают 504 бутылки разом и поворачивают их точно под нужным углом и в нужный момент. Результат, как вы понимаете, тот же, только выглядит не так впечатляюще.

Когда осадок наконец скапливается в горлышке, остается удалить его и в последний раз закупорить бутылку.

Современные умные механизмы на несколько секунд погружают самую верхушку бутылки в лоток концентрированным раствором соли, охлажденным до минус 20 °С. Горлышко замерзает, осадок превращается в кубик льда, следующий механизм на конвейере снимает металлическую крышечку, и под давлением изнутри бутылка выплевывает ледяной кубик, как вишневую косточку.

Остается только долить их дополнительной порцией вина, сдобренной сахаром и другими ингредиентами, которые издавна хранятся в строгом секрете, закупорить их уже окончательно и снова отправить в подвалы.

По правилам, установленным с давних пор, шампанское должно выдерживаться в бутылке по меньшей мере 15 месяцев, но лучшими образцами считаются те, что пребывают в «спячке» по 3, 5, 10 и даже больее лет.

Как правило, стоит такое шампанское ничуть не дешевле, чем в прошлые века, когда несколько бутылок настоящего вина могли лишить знатного вельможу половины состояния. Однако несмотря на порой очень высокую цену, оно хорошо распродается. Как говорят виноделы: «Шампанское должно быть дорогим, иначе это не шампанское. У него никогда не было бы такого романтического ореола, если бы оно стоило столько же, сколько пиво». И с этим нельзя не согласиться.

Ну подумайте сами: разве пришло бы в голову великому Наполеону попробовать шампанское, если бы оно не стоило ровно

столько, сколько приличная карета, да еще и запряженная чистокровными лошадьми. А между тем этот знаменитый полководец и император стоит первым в ряду его страстных поклонников. Если верить многочисленным свидетельствам мемуаристов, любимыми напитками Наполеона были шампанское и обжигающегорячий чай. Если с помощью последнего честолюбивый герой расслаблялся в часы напряженной работы, то шампанское помогало ему очаровывать многочисленных дам.

Что касается российских самодержцев, то среди них особенно отличился Александр II. В конце XIX века он велел заложить под Новороссийском, в местечке Абрау-Дюрсо собственное имение с виноградниками. Уже через несколько лет на выставке в Москве виноделы собрали первый урожай золотых медалей. После этого в Абрау-Дюрсо прорыли пещеры и заложили туда первые 16 тысяч бутылок нашего, российского шампанского.

То есть нашими были виноград и климат, мастеров же пригласили французских. Они и близко не подпускали русских к процессу и таинствам изготовления вина. А потом наступил 1917 год. Французы собрались и уехали в один день, забрав с собой все документы и прочие ценные бумаги. Но если бы старший мастер-француз знал, чем кончится дело, он, конечно же, повременил бы с отъездом, до тех пор, пока не выкорчевал бы все виноградники и не заминировал погреба, потому что уже в 1920 году в пещеры Абрау-Дюрсо заложили новую партию шампанского. Теперь уже полностью российского. Как удалось разгадать секрет его изготовления нашим умельцам — неизвестно до сих пор.

Еще через полвека шампанское стало источником не только веселья, но и вдовьих слез. Безутешна была великая «Вдова Клико»: в 1970 году шампанское «Абрау-Дюрсо» получило Гран-при на международной дегустации. Французы оказались вторыми, впервые за триста лет…

Жаль только, что мы все это время пили по праздникам и просто по случаю странный шипучий напиток, имеющий мало общего с настоящим шампанским. Дрожжи и сахар, конечно, тоже очень полезные продукты, но все-таки первое лучше класть в тесто, а второе — в чай.

Когда их добавляют в вино, ничего хорошего не выходит.

Настоящее шампанское должно три года дозревать в бутылках. И сладость ему придает не сахар, а особая смесь на основе виноградного ликера. Одно-единственное место в нашей стране, где об этом помнят и стараются соблюдать все винодельческие законы, — Абрау-Дюрсо.

Здесь делают по всем канонам великолепное красное и белое игристые шампанские вина, и обидчиков французской вдовы

можно обнаружить теперь во многих наших магазинах. Особые приметы: стоимость около ста рублей, горлышко бутылки затянуто не фольгой, а золотистой пленкой, в верхней части — насечки, чтобы вы могли убедиться, что под фольгой настоящая пробка, а не пластиковая.

По периметру этикетки — золотое тиснение. Увы, секрет закупорки и печати этикеток нами так до сих пор и не открыт, поэтому все исполнено на зарубежной технике. Зато качество содержимого гарантируют столетняя история Абрау-Дюрсо, рекомендации самого царя, который на одном из приемов выразил уверенность в превосходстве отечественного шампанского над французскими образцами (и не ошибся!), а также сегодняшние мастера.

Среди знаменитых англичан почитателем шампанского был не кто-нибудь, а сам Уинстон Черчилль. Он прекрасно выразил сущность этого волшебного напитка, сказав: «Если вы победили, вы заслужили шампанское, а если вы проиграли, вам все равно нужно его выпить, чтобы утешиться».

Что касается современных знаменитостей, любителями шампанского считаются известная оперная певица Монсеррат Кабалье, Фредди Меркьюри (предпочитающие марку «Кристалл»), а также многие звезды отечественной эстрады, которые никогда не упускают возможности покрасоваться на экранах телевизоров с высокими бокалами, наполненными изумительным пузырящимся напитком.

Что ж, давайте и мы не будем отставать от них и устроим себе грандиозный праздник, подав к столу шампанское. Однако прежде чем приниматься за сервировку праздничного стола, не лишне ознакомиться с правилами подачи шампанского.

ГЛАВА 2. ПОД ЗВОН ХРУСТАЛЬНЫХ БОКАЛОВ

У праздничного стола свои законы. Ведь культура застолий стара, как и сама история культуры. На праздничных пирах египетских фараонов и их гостей развлекали музыканты. В ходу были прекрасная посуда и бокалы. У древних греков одним из важнейших предметов меблировки жилищ являлось трапезное ложе, возлежа на котором, они вкушали пищу и потягивали вино.

Кушанья сервировали на столиках перед ложами. А миски и чаши для напитков предпочитали из глины или стекла. Ложки были редкостью, поэтому пищу брали в основном руками. Древние римляне ввели в обиход кубки, блюда и тарелки из позолоченного серебра, а также стеклянные бокалы.

Упомянутые нами законы праздничного стола касаются прежде всего такого обязательного атрибута любого торжественного застолья, как шампанское. Согласитесь, что редко кому из нас приходит в голову выбрать в качестве главного напитка к новогоднему застолью или грандиозному торжеству по случаю юбилея домашние настойки или пиво. Для таких событий мы приобретаем несколько бутылок шампанского, которое на протяжении вот уже нескольких столетий символизирует все самое светлое и радостное в жизни человека.

Но одно дело купить, а другое — правильно подать. Нельзя просто так бухнуть на стол батарею бутылок — открывайте, мол, и пейте на здоровье, дорогие гости. Употребление спиртных напитков, в частности, шампанского или любого другого игристого вина, должно быть красиво обставлено и соответствовать ритуалу.

Самой ответственной частью этого ритуала является откупоривание бутылки: гости внезапно прекращают обсуждать погоду и делиться рецептами закусок, невольно прижимаются друг к дружке и втягивают головы в плечи — лишь бы не стать мишенью пластмассовой пробки, одним из уникальных свойств которой является склонность неожиданно попадать в различные части тела присутствующих и оставлять заметные следы от ударов.

Испуганно-торжественная обстановка еще больше накаляется, когда гости видят, как один из присутствующих, которому поручили открыть бутылку, начинает ее энергично встряхивать и при этом злорадно улыбаться. Хотя оказаться под пенящейся струей шампанского хочется далеко не каждому, с давних пор это

считается хорошей приметой.

Пена на голове — к большим, просто безумно огромным, деньгам. Поэтому оказавшись на каком-нибудь грандиозном торжестве, постарайтесь сесть так, чтобы ваша голова находилась как раз напротив горлышка бутылки. Можете не сомневаться, что после того как на нее обрушится лавина пенистого и шипучего напитка, у вас наступит полоса безбедного существования. Кроме того, как утверждают бывалые дегустаторы шампанского, подобная процедура благоприятно сказывается на росте волос.

Что касается блюд, к которым лучше всего подавать этот напиток, о них — в следующей главе. Хотя, думаем, что все-таки стоит поинтересоваться у гостей, что именно они хотят получить в качестве «закуски» к шампанскому. Ведь есть такие чудаки, которые предпочитают потягивать шампанское с красной или черной икрой вприкуску, тогда как другие, не в обиду им будет сказано, залпом опрокидывают бокал с напитком и по привычке занюхивают корочкой хлеба.

Среди гостей встречаются и такие, кто «просто терпеть не может эту шипучую кислятину». Чтобы не видеть перед собой недовольную физиономию приглашенного, через силу пытающегося выпить до дна бокал шампанского, лучше сразу поинтересоваться у собравшихся: кто из них не против побаловать себя игристым вином, а кто предпочитает более «солидные» напитки, то бишь водку или ее «собрата» — самогон.

Некоторые, открывая бутылку с шампанским, очень расстраиваются, когда вместо веселых пузырьков видят в своем бокале непонятного цвета жидкость, неприятно отдающую кислятиной. Причиной подобного «конфуза» может быть как низкое качество приобретенного вами вина, которое является не чем иным, как дешевой подделкой, так и неправильное хранение.

Чтобы не испортить аромат и вкус напитка, нужно уметь правильно его хранить, хотя каких-то особенных условий нет. Достаточно всегда помнить о том, что любое, в том числе и игристое вино не терпит переохлаждения и излишнего перегрева. Так что бутылка шампанского, покрытая инеем, не что иное, как очередной рекламный трюк. Настоящее шампанское процедура сильного замораживания только испортит.

Сухое шампанское нужно держать в горизонтальном положении, так как воздух не получает доступа в пробку только в том случае, если вино омывает ее. Сладкое шампанское лучше хранить в вертикальном положении.

Перед подачей к столу бутылку с напитком принято ставить в блестящее серебряное ведерко со льдом. Это не только очень красиво внешне, но и необходимо, так как пить теплое игристое

— сомнительное удовольствие, тогда как медленно тающий лед лучше всего способствует поддержанию подходящей и постоянной температуры.

Каждому напитку полагается соответствующая рюмка или бокал. В основном руководствуются следующим правилом: чем крепче напиток, — тем меньше должна быть рюмка. Ну а так как крепость игристых обычно не превышает 12 %, их можно наливать в самые большие фужеры, которые только найдутся в вашем обиходе.

Бокалы для шампанского принято ставить справа от прибора, в ряд с рюмками и стаканами для других напитков, или полукругом. Важно только, чтобы они располагались в соответствии с порядком потребления напитков, то есть тот бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа, и т. д.

Расставляя бокалы, следите, чтобы они не мешали пользоваться столовыми приборами. Если на столе много различных напитков, значит и рюмки должны быть разными. Обычно бокалы для вина выбирают в соответствии с его сортом. Так, для сладких и десертных вин предпочтительнее тюльпанообразные бокалы на ножке, для красных — тоже в форме тюльпана, но большего размера и с более широкой верхней частью, а бокал для белого вина должен быть еще больше и на более высокой ножке. Ну а для шампанского подойдет самый высокий и красивый бокал, какой только найдется в доме.

Лучшая форма бокала для него — тюльпанообразная, с удлиненными и зауженными кверху краями. Сейчас широко распространены бокалы в форме широкой плоской чаши с заостренным дном и расходящимися краями. Однако напиток в таких бокалах быстро нагревается и теряет игристые свойства.

Если хотите получить наибольшее удовольствие от этого вина, советуем пить его из бокала, который представляет собой узкий стройный кубок либо широкую низкую чашу.

В последнее время стали выпускаться бокалы для шампанского, по своей форме напоминающие роскошные фонтанчики. Их низкая ножка компенсируется за счет высоты самого бокала, постепенно расширяющегося кверху. Пить шампанское из таких бокалов, особенно вдвоем с любимым человеком, — сплошное удовольствие!

Кстати сказать, хрустальные стаканы для шампанского имеют свою историю. Примерно 2000 лет назад финикийцам пришла в голову идея разогреть вязкую текучую массу и выдуть ее при помощи металлической трубки и собственного дыхания в форме полого тела. Так были изобретены первые стаканы.

Что касается хрусталя, заслуга его изготовления принадлежит вездесущим англичанам. Этот материал изобрели стеклоделы Англии в XVII веке. Впоследствии центр производства хрусталя переместился во Францию, где игристое было необыкновенно популярным в высшем свете. В нашей стране производство хрустался достигло особенного подъема в XVII веке. На территории Белоруссии примерно в то же время было создано 11 стекольных мануфактур, чья продукция украшала столы знаменитых русских вельмож.

На некоторых из этих мануфактур, кроме оконного и лампочного стекла, бутылок и аптечной посуды, изготавливались декоративные зеркала, хрустальная утварь, именные кубки и чаши из бесцветного и цветного стекла с разделкой алмазной гранью и гравировкой. Особенно интересные изделия производились на Налибокской и Уречской (25 км от Слуцка) гутах, как в старину называли стеклозаводы. Доказательством этому служит следующий исторический факт. Во время Северной войны Петр Великий посетил г. Слуцк. В его честь городская знать дала бал, для которого на Уречской гуте были специально сделаны бокалы с инициалами государя.

Разливая шампанское в бокалы, не стоит демонстрировать собственную щедрость и твердость руки и наливать до краев.

Подобный жест вряд ли будет по достоинству оценен гостями, которым придется отхлебывать его прямо из стоящего на столе бокала, боясь облиться или расплескать его по столу.

С другой стороны, наливать шампанское как коньяк — две-три капли на дно бокала — тоже не принято. Лучше придерживаться «золотой» середины, наполня их так, чтобы никому из гостей не было обидно.

Разобравшись с процедурой подачи шампанского к столу, приступим к непосредственному его принятию и, конечно же, тостам. Именно под шампанское произносят поздравительные и благодарственные речи. Этот напиток наиболее подходящ для таких целей, ведь, как правило, после тоста нужно обязательно выпить содержимое своего бокала до дна, что, согласитесь, очень трудно сделать, если он наполнен водкой, коньяком или ядреной настойкой. А вот бокалы с легким и приятным на вкус игристым вином участники застолий осушают с большим удовольствием.

Итак, после тостов за здоровье шампанское принято выпивать до дна, предварительно чокнувшись с ближайшими гостями. Но если тост провозглашает кто-то из сидящих на противоположном конце стола (достаточно длинного), лучше не тянуться к нему через весь стол, опрокидывая попутно салатницы и расплескивая свое вино в тарелки гостей. Нужно просто поднять бокал и слегка

кивнуть головой произнесшему тост.

Радушный хозяин должен непременно в тосте поблагодарить гостей за то, что они пришли. Однако в начале праздника делать это все-таки не стоит, так как гости могут воспринять вашу «благодарность» как намек на то, что им пора допивать шампанское и отправляться восвояси.

Шампанское продается в самых разных по форме и размеру бутылках — от маленьких («одна треть бутылки») до гигантских («Небушаднеззар» — по 20 бутылок в одной), по ценам от вполне разумных до просто умопомрачительных. Цвет его бывает от розового до кристально прозрачного, вкус — от терпкого сухого до мягкого и сладкого.

Так, например, в одном из ресторанов Реймса (провинции, славящейся удивительными сортами шампанского), предлагают меню вин, в котором значится не менее 240 различных марок шампанского по цене от 50 до 300 долларов за бутылку.

Что касается отечественных ресторанов, наиболее часто в них подают традиционное «Советское», а также некоторые другие сорта игристых вин отечественного производства, причем открывают бутылки крайне редко, предоставляя клиентам немного развлечься и попугать соседей по столикам воплями и взрывами смеха по поводу облитого с ног до головы гостя.

Бутылка шампанского подается к столу в ведерке со льдом и ставится на край стола или сервировочный столик. Открывают ее, не вынимая из ведерка. Далее попрошу вас быть предельно внимательными, так как ниже приводится информация, необходимая каждому, кто желает научиться правильно открывать шампанское.

Как открыть шампанское:

1. Шампанское нужно пить хорошо охлажденным, поэтому сначала убедитесь, что бутылка действительно холодная. Это также уменьшает опасность «выстрела» пробкой. Снимите с пробки фольгу.

2. Открутите проволоку, которой пробка прикреплена к горлышку. Для этого небольшую проволочную петлю сбоку откручивайте против часовой стрелки, пока не снимете ее с бутылки.

3. Крепко зажав бутылку в одной руке, пробку в другой, направьте горлышко в сторону от себя и от окружающих.

Медленно поворачивайте бутылку (не пробку!), слегка подталкивая пробку вверх. Она должна выскочить с легким вежливым вздохом: это верный признак, что открывающий — знаток. Если она громко хлопает, выстреливая в воздух, значит бутылку подали неохлажденной или слишком сильно

встряхивали.

И последнее правило — бутылку нельзя открывать, ударяя рукой по донышку.

Наполняя бокалы, бутылку держите всей рукой примерно на уровне этикетки, так, чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая шампанское, не наклоняйте резко бутылку, чтобы не взболтать возможный осадок. Горлышко бутылки не упирайте в край бокала. Поднимая бутылку, немного поверните ее, чтобы вино не капнуло на скатерть. В ресторанах официанты вытирают салфеткой горлышко, а затем, сложив ее, заворачивают бутылку, чтобы не запачкать скатерть.

Шампанское наливают с правой руки сидящего. Если к следующему гостю нельзя подойти справа, ему наливают левой рукой, а слева — правой. Из полной бутылки сначала наливают себе. Этот обычай ведет свое начало с тех времен, когда вместо пробки использовали растительное масло. Тот, кто угощал, после удаления слоя масла наполнял сначала свой бокал, а затем — гостя. Это также служило доказательством, что у хозяина нет намерений отравить гостя.

Можно предположить, что обычай наливать шампанское сначала в свой бокал зародился во времена первых бутылок. Как уже говорилось, первые образцы шампанского имели неприятный осадок, портивший не только внешний вид, но и вкус напитка.

Стараниями работников, постоянно переворачивающих бутылки, осадок перемещался к горлышку. Согласитесь, что выливать его в бокал почетного гостя — верх неприличия. Потому хозяин брал «пробу» осадка на себя, лучшую часть вина оставляя гостям.

В наше время таким образом предотвращают попадание кусочков пробки в бокал гостя. «Но ведь пробки пластмассовые!», — скажете вы. И будете не правы, так как настоящее шампанское укупоривают настоящими же деревянными пробками, которые подтверждают его достойное качество.

В ресторане или кафе официант в первую очередь наливает так называемый пробный глоток шампанского в бокал заказывающего, который должен проверить и одобрить вкус вина и его температуру. Только после одобрительного кивка «дегустатора» шампанское разливается в бокалы остальных присутствующих.

Повсеместно принято, что хозяин стола, налив несколько капель напитка себе, сначала наполняет бокалы дам, а затем — мужчин. Можно наливать и по очереди, поставив свой бокал в самый ее конец.

Наливая шампанское, нужно брать высокий и узкий бокал в руки. Если вы обслуживаете себя сами, возьмите бокал в левую руку, а правой наливайте. Бокал держат за ножку большим, указательным и средним пальцами, а безымянный и мизинец должны упираться в его основание.

Шампанское — легкий напиток, который принято пить охлажденным от 7 до 10 °С. Его разливают в высокие бокалы тонкого стекла, позволяющие наблюдать устремляющиеся вверх мелкие пузырьки.

Крепость белого шампанского вина не должна превышать 11–12,5 °С.

В начале обеда подают более сухие сорта, а к концу, на десерт, — более сладкие. Можно предложить его и к легкой закуске — сыру, пресному печенью или к сладостям, орехам, миндалю.

Давно известно, что шампанское и другие игристые вина стабилизируют деятельность дыхательного центра, стимулируют кровообращение, расширяют сосуды мозга. Так что нет ничего удивительного в том, что все без исключения испытывают легкое (а иногда и не очень) головокружение после бокала шампанского и начинают «выдавать» такие шутки и остроты, что остается только удивляться, откуда и почему так неожиданно у них появилось чувство юмора.

Игристые и шипучие вина часто используются для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков, крюшонов и некоторых коктейлей.

Подлинное шампанское должно отвечать целому ряду требований.

Вот некоторые из них: — виноград должен быть определенных сортов: chardonnaj, pinot noir, pinot meunier и возделываться в обозначенных зонах провинции Шампань; — число саженцев на одном гектаре не может превышать 10 тысяч, а виноградник обрабатывается в соответствии с определенными правилами; — разлив в бутылки производится не раньше 1 января следующего за сбором урожая года; — вино выдерживается в бутылках не менее 1 года.

Вино, произведенное за пределами Шампани, может именоваться шампанским только после дегустации и подтверждения качеств специалистами Французского государственного института ономатологии вин и водочных изделий.

Бокал шампанского поднимает настроение! С ним веселее в новогоднюю ночь, в шумном большом застолье и в дружеском узком кругу!

ГЛАВА 3. ШАМПАНСКОЕ — НАПИТОК БЛАГОРОДНЫЙ

Если вы отправляетесь на какое-то торжество, юбилей, отмечаете праздник, можно не сомневаться, что подобное мероприятие не обойдется без шампанского. Ведь этот напиток как никакой другой прекрасно подходит для торжественных и радостных событий. Не обойтись без шампанского на различных приемах и презентациях. Поднимая бокал с ним, желают здоровья, успехов, процветания. Трудно себе представить, что празднуя Новый год или справляя свадьбу, можно обойтись без шампанского. Это стало для нас привычкой, неотъемлемым атрибутом торжеств.

Существуют правила хорошего тона, которые предписывают определенное поведение за столом во время торжества. Правила эти довольно многочисленны и среди них есть и указывающие на то, как правильно пить вина, в том числе и шампанское. К ним мы и обратимся.

Свое название вино получило от названия французской провинции Шампань. Для его изготовления подходят только особые сорта винограда. При использовании различных технологий получают разные марки этого благородного напитка. И действительно благородного — ведь нужно знать, когда и с чем подавать шампанское.

Если торжество организовано в честь юбиляра или спортсмена, артиста, писателя, то после заздравной речи все выпивают бокал шампанского. При этом не нужны ни фрукты, ни закуски, так же, как и при поздравлении молодоженов. К примеру, в ЗАГСе за молодых шампанское пьют символически.

Но если вы дома устраиваете праздник с шампанским, следует знать, с чем и когда его подавать. На Новый год традиционно шампанское разливают под бой курантов. При этом в бокал нередко бросают кусочек шоколада, или же пьют его вместе с шоколадом. После него нередко едят фрукты.

Многое зависит от того, умеет ли человек пить этот напиток.

Казалось бы, что за вопрос, что может быть особенного в том, как выпить рюмку шампанского? Уже ошибка. Шампанское пьют из бокалов, предназначенных только для него.

Бокал должен быть немного вытянутым и на длинной тонкой ножке, высоким, из прозрачного стекла. За праздничным столом они выделяются в череде рюмок. В этом случае вы сможете, отпивая глоточки, наблюдать за устремляющимися вверх

пузырьками. Он может быть также украшен легкими виньетками или золотыми ободками. Такие бокалы предназначены для особо торжественных случаев или для дорогих вин, скажем, отмеченных специальной медалью.

Пьют шампанское охлажденным, но не замерзшим. В него не принято класть кубики льда. Некоторые люди, чтобы охладить шампанское побыстрее, кладут его в морозильную камеру. Этого делать не следует. Во-первых, бутылка должна располагаться под определенным углом, чего в морозильной камере добиться очень трудно (а иногда и вообще невозможно). Во-вторых, шампанское не просто охладится, а замерзнет.

Чтобы оно охладилось, лучше его поместить в бар. Одно из отделений бара специально предназначено для охлаждения напитков. Охлаждая его в баре, вы можете быть уверены, что оно не замерзнет.

Если же нет возможности поставить шампанское в бар, поместите его в холодильник на нижнюю полку, но еще лучше, если вы поставите его на кубики или колотый лед.

Охлаждают этот напиток от 7 до 10 °С. Если охладить меньше, шампанское будет казаться теплым, и вы не сможете в полной мере оценить его изысканную игристость. Если же оно охлаждено больше, чем положено, вы не ощутите в полной мере его вкусовых качеств.

На светских раутах, особо торжественных мероприятиях, в ресторанах шампанское охлаждается в специальных ведерках со льдом.

Так что если вы пригласили гостей, можно подать напиток в блестящем ведерке, наполненном льдом. Помещенные подобным образом бутылки украсят стол. Сосуды с напитками ставят в разных концах стола, но ближе к середине. Чтобы стол выглядел празднично украшенным, напитки лучше подавать в графинах из разноцветного стекла, а также оригинальной формы. Так как центр стола по праву занимает ваза с цветами, значит ведерко с шампанским расположите возле нее.

Но букет цветов не должен быть чересчур пышным и высоким, а ведерко не ставьте слишком близко к нему. Это может испортить всю праздничную сервировку.

Правильно расставьте бокалы. Возле тарелочки для масла ставят фужер для воды, справа от него рюмку, предназначенную для красного вина, далее рюмку или бокал для белого вина, а вот уже за ней бокал для шампанского. Он может быть один или их несколько. Они размещаются в этом случае друг за другом. За ними ставят рюмки для крепких напитков (коньяка или водки). Количество бокалов зависит от того, сколько напитков вы

собираетесь подавать к столу.

Это касается и шампанского. Если у вас три различные марки и вы собираетесь предложить их гостям, соответственно следует поставить три бокала для шампанского. В тот бокал, где уже было шампанское одной марки, не наливают шампанское другого сорта. Букеты вин смешаются, и ваши гости не получат удовольствия.

Но во всем следует знать меру. Не торопитесь предлагать гостям шампанское 12 разных видов, достаточно одного, двух или трех. Если их будет больше, это уже излишество. Вы ведь не хотите, чтобы гости сидели за забором из рюмок и бокалов и только и делали, что пили.

Если хотите, чтобы застолье прошло «на уровне», запомните еще об одной мелочи. Шампанские вина изготовляют в разных странах. И правила хорошего тона предписывают, что если вы предлагаете гостям французское, значит все марки шампанского должны быть этой страны. Если же шампанское венгерское, опять же не следует мешать его с французским или немецким.

Увы, если эти правила раньше всем были известны и, конечно же, никто и никогда от них не отступал, теперь о них забыли, а зачастую и просто не знают.

Бывая в ресторанах или на приемах, не забывайте, как и с чем пьют шампанское. На приемах его разносят уже разлитым в бокалы, перед тем как сесть за стол и приступить к праздничному обеду или ужину. Можно просто выпить бокал не закусывая, либо взять что-то из сладостей или фруктов.

Перед праздничным ужином гости общаются друг с другом. Если к компании подходит официант и предлагает шампанское, сначала бокалы берут дамы, а затем мужчины. Не стоит опережать даму, хватая бокал и передавая его ей. С подноса его она должна взять сама. Другое дело, если мужчина приносит своей спутнице бокал шампанского от специальной стойки с напитками.

Держат бокал с шампанским в левой руке (об этом мало кто помнит, а иногда даже и не знают). Пить его нужно маленькими глотками, смакуя, ощущая весь его букет. Если вы поставили бокал, в котором еще осталось шампанское, на стол или стойку, брать его снова со стола нельзя, хотя вы и сделали всего один глоток. Поставив бокал, вы показываете обслуживающему персоналу, что пить его уже не будете. Поэтому официанты уберут его, даже если он практически полный. Словом, если бокал полон, вам понравилось вино и вы собираетесь его выпить, придется держать его в руке.

Когда вас приглашают за празднично накрытый стол, бокал

следует поставить, а не нести его в парадный зал. Это элементарные правила, которые вероятнее всего вам известны и вы, конечно же, оказавшись на светском приеме, не забудете о них.

В ресторане заказанное шампанское принесут в бутылке. Не следует показывать свою лихость и открывать его собственноручно. Не дай Бог, возникнет обилие пены и пробка «выстрелит». В этом случае и в бокал нальете одну пену.

Официанты же открывают бутылку без хлопка.

Но если хотите проявить себя и показать, что умеете обращаться с шампанским, открывайте его без хлопка, чтобы пробка мягко вышла из бутылки. Разливайте, держа бутылку этикеткой в ладонь. Чтобы в бокале не оказалось слишком много пены, переждите пока она осядет, и постепенно доливайте вино.

Обратите внимание на то, с чем его следует пить. Иными словами, что лучше заказать в ресторане или какие блюда выбрать на торжественном обеде или ужине. Что же лучше всего есть, запивая шампанским?

Существует ошибочное мнение, что оно подходит к любому блюду, но это не так. Шампанское дополняет некоторые виды закусок, вторые блюда и, конечно же, десерт. К первым блюдам оно не подходит, как и к некоторым холодным и горячим. Стоит остановиться подробнее на том, когда же можно пить шампанское, чтобы не показаться человеком, совершенно не понимающим светского этикета.

Итак, можно ли пить шампанское в самом начале трапезы? Да, если в начале обеда или ужина произносится заздравная или поздравительная речь в адрес виновника торжества. В этом случае гости присоединяют свои пожелания к поздравлению и выпивают за юбиляра бокал.

После этого, как правило, гости приступают к еде. Первыми всегда подают холодные закуски. На праздничном столе они занимают важное место. Холодные закуски включают соленья, копчености, консервированные продукты, салаты и т. д., различные бутерброды.

Бутерброды с сыром и зеленью, но без каких-то специй или пряностей, не противоречат шампанскому.

Не стоит его пить, если вы пробуете соленую рыбу, она никоим образом не сочетается с шампанским. Немного иначе обстоит дело, если на закуску подана рыба холодного или горячего копчения, не очень соленая и приготовленная вместе с сыром или заправленная каким-либо соусом, ореховым, к примеру, или гранатовым. Подойдет оно и в том случае, если такая рыбы приготовлена с зеленью (но только не со специями и

пряностями), с небольшим количеством сырых овощей. Но в блюде не должно быть много соли, а овощи не должны отличаться острым и резким вкусом.

К закускам, представленным различными видами колбас, шампанское также не подходит. Это касается и ветчины, буженины, копченой грудинки, корейки. Но если эти продукты использованы в бутербродах вместе с сыром и яйцом, к ним вполне подойдет какое-то из шампанских вин, сухих или полусухих, таких, как Pompadur, Freixenet Mini Nevada, Claudius Caesar и Cafe de Paris.

Закуски могут быть представлены и различными салатами. Если они приготовлены из сырых овощей в собственном соку или с небольшим добавлением растительного масла, в этом случае подойдет сухое шампанское, но оно исключается, если в салат добавлены специи или пряности, он заправлен майонезом или сметаной или приготовлен из тушеных овощей.

К первым блюдам подают только красные вина или крепкие горячительные напитки.

При подаче вторых горячих блюд также существуют определенные правила выбора вин. К ним больше всего подходит белое вино, а в некоторых случаях и шампанское.

Во-первых, его никогда не употребляют с мясом, но оно прекрасно подходит к отварной рыбе и птице. Шампанское можно пить вместе с отварной (но не жареной) рыбой, украшенной зеленью, но без всяких специй и пряностей. Если рыба приготовлена с сыром, овощами, яйцом, шампанское приемлемо.

Птица не должна быть жареной, без различных специй и пряностей. Следует также обратить внимание и на то, с каким соусом она приготовлена.

К чему напиток подходит идеально, так это к различным блюдам из морепродуктов. Запеченные и фаршированные дары моря приобретают совершенно особенный вкус, если сделать глоток шампанского. Значит, решив отведать крабов, омаров, креветок, лангустов, устриц, подберите к ним сухое или полусухое вино, либо сладкое или полусладкое шампанское.

И, конечно же, шампанское незаменимо, когда речь идет о десерте. Легкое игристое вино прекрасно завершит праздничный обед или ужин. К шампанскому идут многие фрукты.

Исключение составляют лишь цитрусовые. Но в последнее время стали отступать и от этих правил. Словом, фрукты для шампанского могут быть практически любыми. Очень часто к нему предлагают виноград.

Но от некоторых ягод лучше отказаться. Речь идет о клубнике, землянике, смородине, вишне, черешне. К сладким

сортам шампанского подойдут и гранат, и банан, и ананас, к сухому или полусухому авокадо.

Помимо фруктов, на десерт часто предлагают мороженое. К сладким сортам шампанского подавайте сливочное или молочное мороженое. Из фруктового мороженого выберите белое персиковое или миндальное. С шоколадным несомненно, самым лучшим образом будет сочетаться розовое или красное шампанское. Это касается и кремов, пудингов, желе. И если до недавнего времени эти десертные блюда по правилам не подавались с шампанскими винами, теперь это вполне возможно.

К пудингам и желе предпочтительнее брют, а к кремам выбирают шампанское с сильным пряным ароматом.

Розовое или красное шампанское лучше «прозвучит» и в том случае, если мороженое покрыто шоколадной глазурью, посыпано толчеными орешками или миндалем. А вот различные шоколадные изделия прекрасно сочетаются с белым сладким шампанским, к примеру, с Asti Martini или Olimpic Dama (полусладкое). На десерт вообще стараются подобрать сладкое шампанское. Но тут дело вкуса. Если вам или гостям более импонирует сухое или полусухое вино, смело берите его.

Шампанское прекрасно гармонирует с любыми сортами сыра.

Здесь все зависит от индивидуального вкуса. Сыр острый, соленый или пряный прекрасно сочетается как со сладким, полусладким, так и с сухим или полусухим вином.

На десерт также могут предложить засахаренные или соленые орешки, миндаль, арахис. К ним больше подойдет сладкое шампанское. Например, игристое красное шампанское, приготовленное по классической технологии, придаст десерту изысканность и повысит вкусовые качества.

Пирожные, торты, печенье, зефир — все эти сладости прекрасно завершат праздничное застолье вкупе с шампанскими винами.

Но к нему не стоит предлагать халву, нугу и другие приторные восточные сладости, замените их зефиром, безе, возможно, глазированным лукумом, легкими пирожными и неслоеными тортами. К сладким (или очень сладким) кондитерским изделиям идут сухие или полусухие вина.

Если вы сделаете именно такой выбор, застолье для вас будет легким и приятным. Придерживаясь этих правил, вы не ударите в грязь лицом на каком-нибудь приеме или рауте, а также покажете себя с лучшей стороны, пригласив в ресторан понравившуюся женщину и решив угостить ее шампанским.

Недаром говорят, что шампанское удивительный напиток, прекрасно поднимающий настроение и способный развеселить

самого грустного человека.

ГЛАВА 4. ШИПУЧКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значительно экономней и выгодней с точки зрения семейного бюджета делать шампанское в домашних условиях, самостоятельно, к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем, домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, а получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению, бывает не так уж и редко.

Приготовить домашнее шампанское (шипучее вино) не так уж и сложно. Кроме того, вы вправе сделать яблочное или смородиновое, вишневое или клубничное, игристое или любое другое. Вполне вероятно, что потом вы всегда будете отдавать предпочтение самодельному шампанскому.

Сильное пенообразование любого шампанского (шипучесть) происходит из-за того, что в вине, приготовленном не обычным, а особым образом, очень высоко содержание углекислоты, которая, когда вино открывают, быстро выделяется из него и тем самым производит шипение и образует пену.

Готовят домашнее шампанское двумя различными способами, каждый из которых имеет свои плюсы и минусы. Первый способ (его можно назвать естественным): молодое вино заставляют бродить в закупоренных бутылках. При втором (условно его именуют искусственным) углекислота добывается искусственно, а затем перекачивается каким-либо образом в бутылки с вином.

Разница между ними колоссальна. У вин, приготовленных естественным способом, вкус нежен и свеж, они пенятся значительно дольше (как говорится, «муссируют»), так как углекислота выделяется не сразу, а постепенно, маленькими пузырьками. Такое шампанское очень ароматно и приятно на вкус. Ну а шампанское, приготовленное с искусственным добавлением углекислоты, не имеет такого приятного и освежающего вкуса, не столь ароматно, пенится очень быстро и, следовательно, быстро выдыхается, так как газ выделяется гораздо интенсивнее.

Поэтому первый, естественный путь приготовления шампанского можно считать наиболее подходящим в том случае, если вы желаете получить качественное, вкусное вино. Если же для вас самым главным является экономия времени и усилий,

можно залить готовое домашнее вино в сифон, использовать купленные баллончики с газом (углекислотой) — и домашнее шампанское готово к употреблению.

Любое домашнее шампанское (шипучку) можно сделать, руководствуясь такой системой: — приготовление молодого вина; — брожение молодого вина в бутылке; — удаление осадка (дегоржирование вина); — доливка и сдабривание; — закупорка бутылок; — выдерживание вина.

Итак, прежде всего вы должны приготовить молодое вино.

Для любой «шипучки» надо из спелых, чистых ягод или плодов извлечь сок, следовательно, сперва измельчить плоды (яблоки, груши) или извлечь косточки (вишня), плодоножки (малина, ежевика, земляника, смородина, черника). Ягоды или плоды должны быть чистыми, перебранными, желательно не червивыми.

Следите, чтобы ни посуда, ни соковыжималка не были железными (или с железными частями), так как окисление сока недопустимо: у вина будет неприятный вкус или оно испортится. Оптимальный вариант — деревянная посуда.

Измельчать яблоки или груши желательно стальными ножами.

Измельченные плоды или перебранные или ягоды поместите в чистую кадушку и подавите деревянными пестами. Эту массу оставьте на сутки при температуре около 15–20 °С. Масса придет в брожение. Такой сок для вина значительно лучше.

Если масса получилась слишком густой (это относится к яблочному или грушевому вину), перед тем как она будет бродить сутки в открытом сосуде, добавьте в нее немного воды, но не забудьте учесть эту воду потом, когда будете делать сусло.

Через сутки следует отжать сок. Один из самых простых и удобных способов — отжим сока из массы, находящейся в мешке из простого, не очень толстого и густого белого холста.

Мешок предварительно хорошо промойте в теплой воде. Он не должен быть большим. Слегка смочите его, наполните на треть яблочной массой и вдвоем выкручивайте, отжимая сок.

После этого добавляйте сахар и воду в зависимости от количества сока.

Вода должна быть мягкой (не известковой), желательно колодезной или родниковой, это влияет на качество будущего шампанского, сахар песок или рафинад чистым.

Сахар растворите в воде, хорошо размешайте и влейте в сок.

Получившееся сусло также размешайте и процедите сквозь редкое волосяное сито, после чего влейте в бродильный сосуд.

Бродить жидкость должна в стеклянной или деревянной

посуде (для начинающих лучше стеклянная, но для качества вина более подходящей является деревянная тара). Самый простой бродильный аппарат — стеклянная или металлическая трубочка, согнутая дугообразно.

Сусло не должно полностью заполнять бродильный аппарат, надо оставить немного свободного пространства. Отверстие закройте чистой тряпочкой, пробкой и в таком виде оставьте на сутки в помещении с температурой 18–25 °С. Если брожение не развивается (через сутки нет слабого шума, выделения газа), можно прибавить 120 г чистого изюма на каждое ведро яблочного сусла.

После этого отверстие надежно закройте пробкой с продетой в нее трубочкой, второй кончик которой вставьте в сосуд (небольшую банку) с водой. Эту банку поместите рядом на полу. Пробку у сосуда с вином залейте сургучом, воском или парафином, чтобы в него не проникал воздух. Предпочтительнее использовать сургуч.

По тому, как воздух проходит через трубку в сосуд с водой, вы узнаете, герметично ли закрыта пробка. Если в сусле происходят бродильные процессы, а через трубочку воздух не выходит, проверьте герметичность и заделайте щели.

Сусло должно бродить при температуре 18–25 °С в сухом и чистом помещении. Сперва брожение будет бурным, содержимое придет в сильное волнение, будет казаться, что оно как бы кипит от выделяющихся пузырьков. Затем оно замедляется.

Пузырьков газа станет значительно меньше, ваше молодое вино станет светлее, на дне емкости появится густой осадок. В конце концов брожение начинается прекратится полностью.

Бурное брожение при 18–25 °С длится обычно около 3–4 недель. Через 4–5 дней оно несколько замедлится. И в следующие за этим 2–3 недели продолжается замедленное брожение. Время, уходящее на брожение, — бурное или замедленное, индивидуально и зависит от температуры в помещении, а также от того, из чего готовите вино, какова его крепость.

Если видите, что выделение пузырьков газа уменьшилось, замедлилось, молодое вино посветлело и осадок собрался на дне, можете считать, что первый этап брожения, а следовательно, и первый этап приготовления домашнего шампанского закончен.

Второй этап — второй период брожения молодого вина. Когда закончится первый период (можно даже сделать это немного раньше), вино разлейте в бутылки как можно полнее, всыпьте в каждую 1 ч. л. сахарного песка. В некоторые вина (об этом я расскажу далее) полезно положить две-три ягоды винограда или даже изюма — это послужит для возбуждения

брожения. Закупорьте бутылки хорошими толстыми пробками и завяжите каждую пробку и горлышко бутылки бечевкой, чтобы из-за брожения она не выскочила и вино не вытекло. Желательно разливать шипучку в бутылки в прохладном помещении и как можно быстрее, чтобы предохранить вино от большого выделения углекислого газа.

Лучше всего подойдут те бутылки, в которых раньше содержалось шампанское, так как они достаточно крепкие, прочные, что уменьшает риск их разрыва из-за увеличения внутреннего давления, напора образующихся газов.

Все подготовленные и плотно закрытые бутылки положите в теплом помещении. Они должны непременно лежать, а не стоять.

В этом положении держите вино не менее 2–3 месяцев, чтобы оно хорошо выбродило. Если бутылки не выдерживают и начинают разрываться, охладите помещение, где они находятся. Это несколько замедлит брожение и, следовательно, уменьшит давление, но в таком случае следует увеличить время брожения шампанского.

Через 2–3 месяца, когда брожение вина в бутылках не будет так заметно, поставьте их в наклонном положении в помещении, где должна поддерживаться температура около 13–15 ˚С, и выдержите таким образом еще 1–2 недели. По истечении этого времени поставьте их горлышками вниз на особо устроенном станке в виде лестницы. Ежедневно их следует вращать, чтобы от стенок постепенно отставали дрожжи и скапливались у горлышка. При соблюдении всех этих условий в течение 1–2 недель дрожжи соберутся на внутренней поверхности пробки в виде плотной массы, вино же станет светлым.

Следующая операция — дегоржирование вина — удаление осадка, оставшегося после брожения. Эта процедура довольно сложна, она требует опыта и быстроты исполнения. Если сделаете все правильно, домашнее шампанское получится удачным. Именно от результатов дегоржирования зависит шипучесть, а также чистота будущего вина.

Процедуру проводите непременно в том же помещении, где ранее бродило вино и где находятся бутылки, но температуру надо понизить до 8-10 ˚С. Это очень важно, так как чем прохладнее будет в помещении, тем меньше будут потери углекислоты из вина (при низкой температуре увеличивается способность вина растворять углекислоту).

Заранее подготовьте необходимое количество пробок для закупоривания бутылок и бечевку (проволочный каркас) для закрепления пробок. Также держите рядом ликер или вино, то есть то, чем вы будете делать доливку в бутылки.

Удалять дрожжи следует над чистым сосудом, чтобы потом можно было отделить от дрожжей вылившееся при открытии бутылки вино. Это сделайте, процедив получившуюся дрожжевую массу.

Приступайте к дегоржированию таким образом: сперва осторожно, не взбалтывая и стараясь не сотрясать, возьмите с полки бутылку с «шипучкой» и, не изменяя ее первоначального положения, то есть не переворачивая, осторожно перережьте бечевку, скрепляющую пробку и горлышко, легко, плавным движением вытащите пробку, если она сразу поддается давлению руки (если же нет — вытаскивайте штопором, но опять же мягко, стараясь не взбалтывать и не сотрясать бутылку). Вы должны знать, что пробка всегда вылетает из горлышка, а вместе с нею и дрожжи, то есть тот самый осадок, который и следует удалить. Эта операция требует особого внимания, скорости и ловкости. Только в таком случае осадок (дрожжи) не взбалтывается, а следовательно, вино получается достаточно чистым. Скорость необходима для того, чтобы не вылилось слишком много вина (небольшие потери неизбежны). Удалив все дрожжи, сразу же отверстие бутылки закройте пальцем.

Следующий этап включает в себя доливку и сдабривание домашнего шампанского. Эту процедуру лучше делать вдвоем.

Если первый человек удаляет дрожжи и сразу же закрывает пальцем бутылку, второй тут же берет ее из рук первого, переворачивает и быстро вливает в нее вино или ликер, открытые и стоящие рядом. Вливать вино или ликер лучше через трубочку, воронку, из сосуда с узким и длинным носиком. Закупоривайте как можно скорее. Эта процедура требует особого внимания и скорости, так как именно в этот момент чаще всего происходит утечка углекислого газа. После закупорки пробку надо тщательно и надежно привязать к горлышку бечевкой, чтобы от давления газа она не вылетела.

После этого непременно залейте пробку и горлышко бутылки сургучом либо другим аналогичным составом.

Следующий этап подразумевает, что вино будет определенное время выдержано. Обработанные вышеописанным образом бутылки сложите в том же прохладном помещении (t 8-10 ˚С) для дальнейшего выдерживания. Длительность периода выдержки и повлияет на качество вашего вина.

Домашнее шампанское будет готово не менее чем через 3 месяца. Это минимальный срок. Желательно выдерживать его хотя бы пять месяцев: чем больше срок выдержки, тем качественнее вино.

Слишком крепкое домашнее шампанское теряет в качестве,

вкусе, аромате. Словом, количество спирта в нем не должно быть более 9 %. Следовательно, при приготовлении вина следует руководствоваться приведенными ниже рецептами, подбирая соотношение сахара и воды.

Особым условием при приготовлении шампанского является сырье.

Самыми вкусными, ароматными и освежающими я считаю «шипучки» из белой смородины, клубники и сибирских («райских») яблочек. Но, конечно, это дело вкуса.

ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ

Яблочное шампанское получается очень вкусным, бодрящим, красивого золотистого оттенка. Подберите подходящий сорт яблок. Наивысшего качества «шипучка» достигает, если на нее идут зрелые сибирские яблоки (их обычно именуют «райскими» яблочками). Но в целом выбирайте по такому принципу: сорта яблок с кисловатым привкусом дают шампанское с приятным букетом. Берите всегда только спелые яблоки. Золотистый оттенок и хороший, качественный вкус вы получите, если яблоки будут желтые, а не зеленые. Не подходят для яблочной «шипучки» летние сорта — они содержат мало кислоты. Можно готовить шампанское из 1/3 летних, сладких яблок и 2/3 осенних, кисловатых.

Для яблочного вина измельчите чистые, спелые, перебранные плоды, удаляя червивые или порченые места. Дальнейшее аналогично приготовлению любого другого домашнго вина, но при добавлении воды и сахара к соку (для сусла) руководствуйтесь следующими рекомендациями.

На каждые 10 л чистого яблочного сока прибавьте 3 л воды (но непременно учтите, сколько воды вы добавляли в яблочную массу перед отжатием, и уменьшите ее количество на этот объем). Количество сахара на каждые 10 кг чистого сока должно колебаться от 1,1 кг до 1,60 кг. Чем больше сахара, тем крепче шампанское (от 7 до 9°). Сахаром не злоупотребляйте, так как шампанское получится слишком крепкое, а это отрицательно повлияет на его качество.

Кроме того, придется при удалении лишней дрожжевой массы из бутылок доливать в каждую вино или ликер, чтобы возместить потерю вина.

Поскольку вы и без того разводили сок водой, отчего несколько пострадали вкус и букет вина, доливать желательно специально подготовленным ликером, который улучшит вкус и букет вашего шампанского. Если добавите какое-то другое вино или ликер фабричного производства, домашнее шампанское может приобрести несвойственный ему привкус или из-за неподходящих составных частей даже не совсем приятный запах и вкус.

Оптимальным выходом является самостоятельно приготовленный ликер, по возможности, близкий по вкусу шампанскому, но только в концентрированном виде.

Для яблочного шампанского сделайте ликер, состоящий из 12 г апельсиновой цедры, 1 бутылки хорошего коньяка, 800 г

сахара. Это количество ингредиентов рассчитано на доливку в 25–30 бутылок «шипучки».

Апельсиновую цедруизмельчите (можно использовать для этого терку). Положите цедру в стеклянный сосуд, добавьте сахар и залейте все коньяком. Сосуд плотно закупорьте. В таком виде держите настой в теплом помещении около 2–3 недель. Когда сахар полностью растворится и напиток приобретет ароматические и вкусовые качества апельсиновой цедры — ликер готов. Время от времени не забывайте взбалтывать его.

Через 2–3 недели процедите напиток через фильтровальную бумагу или чистое полотенце и храните в плотно закупоренной бутылке вплоть до того времени, когда он понадобится для доливки.

ГРУШЕВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Грушевая «шипучка» немного уступает по качеству и аромату яблочной. Она менее кислая, не так утоляет жажду. Из чистого грушевого сока вино получается не столь вкусное и хранится не так долго, поэтому желательно к нему прибавить определенное количество яблочного, в таком случае вино получается очень вкусным, ароматным и качественным. Плоды для «шипучки» подойдут желтоватые, зрелые, но твердые. Мягкие и перезрелые груши нежелательны. Оптимальное сочетание грушевого и яблочного соков — 1/3 грушевого и 2/3 яблочного.

Как и яблоки, чистые и спелые груши измельчите. При изготовлении сусла добавьте 1,20 кг сахара на каждые 10 л сока и 1 л воды.

Ликер для добавления в шипучее вино приготовьте из 5 г цедры апельсина, 1 лимона, 1 бутылки хорошего коньяка и 700 г сахара. Снимите с лимона цедру и измельчите ее. Смешайте с цедрой апельсина, добавьте сок 1 лимона и засыпьте сахаром.

Сверху все это залейте коньяком, хорошо размешайте и закупорьте. Держите в теплом помещении в течение двух с половиной недель, время от времени взбалтывая. После этого процедите ликер и, плотно закупорив, храните в прохладном помещении до тех пор, пока не потребуется доливка в шампанское.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ СМОРОДИНЫ

Можно приготовить «шипучку» из смородины — красной, черной или белой. Зрелую смородину переберите, удалив зеленые стебельки, так как они придают вину терпковатый и неприятный привкус. При приготовлении сусла учтите, что для белой и черной смородины необходимо на каждые 10 л чистого сока 20 л воды и от 4 до 6 кг сахара.

Ликер и на доливку делают из 800 г ягод белой смородины, 1 бутылки коньяка, 800 г сахара в расчете на 20–25 бутылок шипучего вина.

Зрелые перебранные ягоды раздавите в мезгу, сложите в стеклянный сосуд, засыпьте сахаром и залейте коньяком.

Настаивайте 2 недели, каждые 2–3 дня взбалтывая, затем процедите.

Таким же образом готовят ликер для доливки из черной смородины, т. е. используют 800 г сахара и столько же черной смородины, 1 бутылку коньяка в рассчете на 30 бутылок.

Вино из красной смородины отличается особо нежным, слегка кисловатым вкусом и удивительным ароматом. При приготовлении сусла помните, что на каждые 10 л сока требуется 15 л воды и от 5 до 6 кг сахара. Дальнейшее аналогично приготовлению других вин, но ликер для доливки делают из 300 г черной смородины и 300 г красной, 1 бутылки коньяка, 700 г сахара.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Лучшим сортом для качественного домашнего шампанского считается так называемый волосистый крыжовник. Необходимы спелые, но не перезревшие ягоды. В чистый сок из крыжовника (на 10 л) необходимо добавить 13 л воды, 3 кг сахара.

Ликер для добавления в «шипучку» состоит из 800 г крыжовника красного, 1 бутылки коньяка, 700 г сахара.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ

Эта «шипучка» отличается нежным, мягким вкусом, чудесным ароматом, а также высоким качеством. Ягоды для вина должны быть зрелые и по возможности чистые, так как если их мыть, клубника или земляника становятся менее ароматной, водянистой. Для сусла добавляют к ягодному соку (на 10 л) 5 л воды, 2 кг сахара.

Ликер для клубничного или земляничного вина: 600 г клубники, 200 г земляники, 1 бутылка коньяка, 600 г сахара. Делается аналогичным вышеописанному способом.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ

Как и из клубники или земляники, это — оригинальное, очень вкусное, ароматное, с богатым букетом шампанское. Желательно только не делать «шипучку» из белой малины, так как по качеству она значительно уступает домашнему шампанскому из красной малины или ежевики. Для сусла возьмите на каждые 5 л чистого сока по 4 л воды (к ежевике лучше вместо воды добавить сок двух лимонов среднего размера), 2 кг сахара (для ежевичного можно 1,5 кг).

Ликер: 700 г ягод (ежевики или малины соответственно), 500 г сахара, 1 бутылка коньяка. Готовьте аналогично, но взбалтывать следует почаще, а настаивать ягоды надо лишь полторы-две недели.

ПЕРСИКОВОЕ ИЛИ АБРИКОСОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Изысканный напиток вполне окупит ваши усилия своим качеством и удивительным ароматом. Для сусла понадобится на каждые 5 л сока 3 л воды, 2 кг сахара, сок пяти лимонов.

Рецептура ликера аналогична вышеописанным: 600 г персиков, 1 бутылка коньяка, 500 г сахара.

ГЛАВА 5. АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ

Шампанское — это не только чудесный напиток. С ним можно приготовить великолепные, восхитительные сладости и напитки.

Стоит вам только попробовать одно из предложенных блюд, как вы убедитесь, что нежное, ароматное искрящееся шампанское преображает вкус обычного мусса или крема, придавая ему свою легкость и пьянящую свежесть. Ну а крюшоны, приготовленные из шампанского, удивят своей свежестью, фруктово-ягодным, нежным и мягким вкусом и в то же время, если вы пожелаете, крепостью и пьянящей силой.

КРЮШОН «АРОМАТ ЛЕТА»

Требуется: 1 дыня, 500 г клубники, 800 г сахарного песка, 300 г коньяка, 700 г красного шампанского, 1,5 л минеральной воды, 700 г белого шампанского.

Способ приготовления. Спелую, но с целой, не поврежденной шкуркой душистую длинную дыню тщательно вымойте, срежьте с нее верхушку и вычистите. Поместите дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять ровно. Промытую и перебранную клубнику, очищенную от плодоножек, укладывайте в дыню, стараясь не сминать ягоды. Каждый слой клубники пересыпайте сахаром. Заполните дыню ягодами доверху, а затем залейте в нее коньяк. Сверху накройте срезанной крышечкой и поместите в холодильник на сутки.

За 2–3 часа до подачи крюшона, осторожно достаньте дыню и вылейте из нее сок с ягодами и коньяком в специальную крюшонницу или в кувшин. Аккуратно срежьте с дыни твердую кожуру, а мякоть измельчите, порезав на небольшие фигурки — звездочки, кружочки, ромбики, цветочки. Поместите их в крюшонницу, не перемешивая, и залейте красным шампанским.

Поставьте крюшон в прохладное место, а перед подачей добавьте сперва минеральную воду, затем белое шампанское и очень осторожно помешайте. Подавать следует с пищевым льдом.

КРЮШОН «БАНАНОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 800 г абрикосов, 500 г бананов, 300 г сахара, 500 г абрикосового ликера, 1500 г полусладкого шампанского, 700 г сладкого шампанского, 2 стакана минеральной воды.

Способ приготовления. Абрикосы вымойте, разломите каждый и освободите от косточек. Из сахара и 1 стакана минеральной воды сварите густой сироп. Залейте абрикосы горячим сиропом и накройте крышкой. Пока ягоды остывают, очистите бананы и порежьте кружочками. В остывшую массу осторожно выложите бананы, залив все сверху абрикосовым ликером. Закройте смесь крышкой и поставьте на холод. Через 20–24 часа залейте абрикосово-банановую массу шампанским и оставшейся минеральной водой. Подавайте крюшон сразу, когда зальете его шампанским и добавите пищевой лед.

КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 2 лимона, 400 г сахара, 500 г крепкой водки с перцем, 700 г белого вина, 1400 г розового шампанского, 2 банки (по 500 г) консервированных ананасов.

Способ приготовления. Теркой снимите с лимонов кожуру для цедры. Очистите лимоны от белой шкурки и нарежьте мякоть тонкими кружочками, удалив зерна. Кружочки лимона разделите или нарежьте на мелкие дольки. Массу из лимонной мякоти сложите в эмалированную кастрюлю и засыпьте сахаром.

Через пять минут осторожно перемешайте и залейте водкой.

Плотно закройте крышкой и поставьте в холодильник на сутки.

За час до подачи крюшона, переложите лимон с водкой в крюшонницу или кувшин, долейте вино, всыпьте тертую цедру и хорошо размешайте, чтобы сахар полностью растворился. Затем добавьте консервированные ананасы (при необходимости их лучше измельчить) с соком, еще раз перемешайте, попробуйте смесь и, если в этом будет необходимость, добавьте немного сахара. Перед подачей вылейте туда розовое шампанское, перемешайте. Крюшон должен быть слегка розоватого цвета. В бокалы положите лед, а пейте его через соломинку.

КРЮШОН «СКАЗОЧНЫЙ СОН»

Требуется: 4 апельсина, 300 г сахара, 4 больших персика, 350 г персикового ликера, 1400 г сладкого шампанского, 1 л апельсинового сока.

Способ приготовления. Снимите теркой цедру с апельсинов (оранжевую кожуру), стараясь не затрагивать белой шкурки.

Временно отложите цедру в сторону, а с апельсинов счистите белую кожицу и нарежьте плоды тонкими кружочками, попутно удаляя зернышки. Укладывайте дольки апельсина рядами в крюшонницу, пересыпая каждый слой сахаром. Смесь поместите в холодильник на несколько часов. Персики за два часа до подачи крюшона к столу вымойте, отделите косточки, нарежьте маленькими кусочками и выложите в крюшонницу поверх апельсинов. Добавьте апельсиновую цедру. Залейте все апельсиновым соком и персиковым ликером. Плотно закройте крышкой и поставьте на холод. Перед употреблением перемешайте так, чтобы сахар полностью растворился, залейте шампанским и положите кусочки пищевого льда, который рекомендуется приготовить из минеральной воды.

КРЮШОН «СОЛНЕЧНЫЙ ЗАЙЧИК»

Требуется: 1 небольшой ананас (600–700 г), 300 г сахара, 700 г белого шампанского, 1400 г розового или красного шампанского, 700 г коньяка, 2 ст. л. цедры апельсина.

Способ приготовления. Очистите ананас от кожуры и порежьте на тонкие кружочки. Каждый кружок разрежьте на 5–6 частей, чтобы получились треугольники. Складывайте ананасы слоями в крюшонницу, пересыпая их сахаром. Сверху присыпьте их апельсиновой цедрой и залейте коньяком. Маску, не перемешивая, поставьте на холод на сутки настаиваться. Перед подачей залейте шампанским, не перемешивая. Подавайте, положив в бокалы для крюшона измельченный лед.

КРЮШОН «ЗАБВЕНИЕ»

Требуется: 10 мандаринов, 100 г сахаа, 1 банка (300 г) консервированных груш, 1 стакан рома, 700 г минеральной воды, 1400 г шампанского.

Способ приготовления. Очистите мандарины, с кожуры пяти мандаринов на терке натрите цедру. Сами мандарины осторожно порежьте на кружочки. Каждый слой мандаринов, укладывая в крюшонницу, засыпайте сахаром с цедрой, поверх кладите слой измельченных (порезанных маленькими кубиками) груш. Эту смесь залейте сперва ромом, затем минеральной водой. Крюшон поставьте на холод, а через тридцать минут добавьте шампанское. Готовый крюшон не перемешивайте, подавайте немедленно, в бокалы обязательно положите лед и соломинки.

КРЮШОН «НАЛИВНОЕ ЯБЛОЧКО»

Требуется: 1 кг сладких сочных яблок, 2 лимона, 1,5 л охлажденного несладкого крепкого чая, 2 стакана сахара, 700 г розового шампанского.

Способ приготовления. Яблоки очистите от укожуры, каждое разрежьте на 4 части, удалите семечки. Каждую четвертинку яблока порежьте тонкими ломтиками. Подготовив их таким образом, поместите в большую эмалированную кастрюлю и добавьте лимонный сок. Предварительно с одного лимона натрите цедру (из желтой шкурки). Выложите в кастрюлю цедру, сахар и залейте все это холодным чаем. Крюшон перемешайте, чтобы сахар растворился, и поместите на 6–7 часов на холод.

Перед тем как подавать к столу, переложите его в крюшонницу и добавьте шампанское.

ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН «ФЕЯ»

Требуется: 1 кг персиков, 1 стакан сахара, 1 лимон, 1 стакан минеральной воды, 1 л белого вина, 350 г ликера «Персик», 700 г белого шампанского.

Способ приготовления. Очистите от кожуры и косточек спелые персики, каждый разрежьте на шесть частей и выложите в глубокую посуду. Засыпьте сверху сахаром и цедрой половины лимона. Залейте все лимонным соком, минеральной водой и вином. На сутки поместите персиковую массу на холод. Перед подачей добавьте ликер и шампанское, хорошо перемешайте.

Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»

Требуется: 300 г черной смородины, 300 г красной смородины, 300 г белой смородины, 200 г лесной смородины, 1 ст. сахара, 1 апельсин, 2 стакана минеральной воды, 700 г ликера «Черная смородина», 1400 г полусухого шампанского.

Способ приготовления. Вымойте и переберите смородину.

Положите ее в крюшонницу и засыпьте сахаром. Предварительно по 1 ст. л. каждого вида смородины раздавите, чтобы получился сок, и добавьте его в крюшонницу. Осторожно перемешайте. Тем временем теркой снимите с апельсина цедру.

Очистите апельсин от белой кожицы и порежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделите или разрежьте на 6–8 кусочков, чтобы получились своеобразные треугольники.

Выложите апельсин поверх смородины и залейте минеральной водой. Поставьте смесь в прохладное место настаиваться в течении 4–5 часов. Перед подачей крюшона к столу, добавьте цедру лимона, ликер, а затем шампанское. Тщательно, но осторожно все перемешайте. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ВИШЕНКА»

Требуется: 500 г вишни или черешни, 100 г консервированной сливы, 1 плод папайи, 1 лимон, 1 стакан сахара, 300 г коньяка, 2 стакана вишневого сока, 1400 г сухого шампанского.

Способ приготовления. Вишню вымойте и удалите косточки.

Выложите ягоды в крюшонницу вместе с консервированными сливами, которые также должны быть без косточек. Сверху высыпьте половины стакана сахара и поставьте в прохладное место. Плод папайи очистите от шкурки и нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделите на четыре треугольничка.

Выложите на подготовленные ранее ягоды папайю, засыпьте оставшимся сахаром и добавьте сок лимона. Смесь залейте вишневым соком и, не перемешивая, поставьте в прохладное место на сутки. Перед подачей к столу залейте подготовленные ягоды сперва коньяком, а затем охлажденным шампанским, тщательно все перемешайте, чтобы сахар полностью растворился. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА»

Требуется: 400 г земляники, 300 г лесной смородины, 200 г ежевики, 1 стакан сахара, 700 г белого вина, 350 г ликера «Мятный», 1400 г шампанского.

Способ приготовления. Очистите спелую землянику от плодоножек и тщательно промойте. Половину земляники и лесной смородины протрите с сахаром. Оставшиеся ягоды выложите в крюшонницу, сверху поместите протертую ягодную смесь. Залейте все белым вином и поставьте на 3–4 часа в прохладное место. Перед подачей крюшона к столу, добавьте сперва ликер, затем шампанское и перемешайте.

КРЮШОН «ЭКЗОТИКА»

Требуется: 1 кокос средней величины, 2 персика, 4 киви, 1 цитрон (можно заменить одним грейпфрутом), 1 стакан ананасового сока, 700 г джина, 2100 г сладкого шампанского.

Способ приготовления. Киви очистите от шкурки, порежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик разрежьте на четыре части.

Персики очистите от шкурки и порежьте маленькими кубиками.

Выложите все в крюшонницу. Цитрон очистите, нарежьте ломтиками. Каждый ломтик разрежьте на восемь частей (в форме треугольника). Выложите в крюшонницу поверх киви, залейте кокосовым соком. Мякоть кокоса измельчите и выложите сверху.

Смесь фруктов залейте ананасовым соком. Поставьте в холодильник на сутки. Перед употреблением залейте смесь в крюшоннице сильно охлажденным джином и шампанским. Подавайте со льдом и соломинками.

КРЮШОН «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 500 г клубники, 100 г клюквы или брусники, 1 стакан сахара, 2 стакана клубничного сока, 2 персика, 350 г ликера «Клубника», 350 г фруктового ликера, 2100 г сладкого шампанского.

Способ приготовления. Клюкву или бруснику протрите с 1/2 стакана сахара, доведите до кипения и варите пять минут на слабом огне. Пока смесь остывает, переберите, промойте клубнику, отделите плодоножки, выложите в крюшонницу и засыпьте оставшимся сахаром. Сверху выложите клюкву. Персики очистите от кожуры, нарежьте маленькими кубиками и положите сверху. Все залейте клубничным соком и поставьте в прохладное место на сутки. Перед подачей добавьте ликер и шампанское, осторожно перемешайте, чтобы весь сахар растворился. В крюшонницу положите измельченный лед.

Подавайте с соломинками.

МУСС «ШОКОЛАДКА»

Требуется: 700 г молока, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 50 г шоколада, 150 г манной крупы, 4 яичных белка, 1 стакан шампанского, соль.

Способ приготовления. В половину подготовленного молока добавьте щепотку соли, сахар и размешайте. Поставьте молоко на огонь и, постоянно помешивая, постепенно добавляйте в него измельченные масло, шоколад, а затем всыпьте тонкой струйкой манную крупу. Не переставая помешивать, доведите массу до кипения, после чего долейте оставшееся молоко и варите, как манную кашу. Когда блюдо будет почти готово, добавьте шампанское, перемешайте и доведите до кипения. Тем временем взбейте пену из яичных белков и осторожно смешайте ее со слегка остывшей массой из молока и шампанского.

Маленькие вазочки оригинальной формы ополосните холодной водой и заполните муссом. Поставьте их охлаждаться.

Охлажденный мусс переложите на тарелку, осторожно извлекая его из вазочки, чтобы он сохранил форму. Сверху желательно залить ванильным кремом. Подавайте к столу в охлажденном виде.

МУСС «СЛАДКОЕЖКА»

Требуется: 300 г сухофруктов (изюм, курага, урюк), 1/2 стакана сахара, лимонная цедра, лимонная кислота, 1/2 стакана шампанского, 3 яичных белка, 1 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Промытые сухофрукты потушите в воде, а затем протрите сквозь сито. Добавьте сахар, лимонную кислоту. К желатину добавьте немного теплого шампанского.

Когда он набухнет, разведите его оставшимся шампанским.

Яичные белки тщательно взбейте в пышную белую пену, добавляя постепенно чайной ложкой то охлажденную массу из сухофруктов, то набухший и разведенный желатин. Хорошо взбитый мусс разлейте в формочки и охладите. Украсьте сваренными в сиропе и охлажденными: абрикосами, изюмом, смородиной.

МУСС «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

Требуется: 3 яйца, 100 г сахара, цедра лимона, 1 стакан полусладкого шампанского, 10 г желатина, ванилин.

Способ приготовления. Добавьте в яичные белки сахар и взбейте их. Положите в смесь натертую цедру, разведенный в подогретом шампанском желатин, еще раз взбейте и добавьте ванилин. Отдельно взбейте белки и смешайте их (добавляя постепенно и понемногу) с желтками. Заполните муссом формочки и поставьте их в прохладное место для застывания.

Подавать лучше с вафлями или печеньем.

МУСС «КОФЕЙНОЕ ЗЕРНЫШКО»

Требуется: 1 стакан шампанского, 100 г сахара, 2 ст. л. растворимого кофе, 15 г желатина, 4 ст. л. сгущенного молока, 2 яичных желтка, ванилин.

Способ приготовления. Кофе размешайте с сахаром и желтками, а затем залейте эту смесь 2 стаканами кипятка. Тщательно перемешайте. Через несколько минут добавьте щепотку ванилина. Тем временем подготовьте желатин, который должен набухнуть в теплом шампанском. Набухший желатин добавьте в горячую кофейную смесь. Взбейте все в густую пену. Подавать лучше со взбитыми сливками.

МУСС «МАЛИНКА»

Требуется: 500 г малины, 3 ст. л. меда, 2 ст. л. сладкого шампанского, 2 ч. л. желатина, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Протрите малину, добавив затем мед и шампанское, хорошо перемешайте. Набухший в теплой воде желатин растворите на кипящей водяной бане и соедините с пюре из малины и шампанского. Получившуюся смесь охладите до 40 °С. После этого взбейте ее до получения пышной массы и разлейте в формочки. Поставьте мусс остывать в прохладное место. Украсить можно ягодами малины или малиновым кремом.

МУСС «ЯБЛОЧКО»

Требуется: 500 г антоновских яблок, 3 ст. л. меда, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. шампанского, 2 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Желатин залейте 50 г воды и на 30 минут оставьте для набухания. После этого растворите на кипящей водяной бане. Из яблок удалите сердцевину, разрежьте их на дольки, добавьте оставшуюся воду и нагревайте до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Протрите их через сито, добавьте мед, раствор желатина и взбейте смесь так, чтобы получилась пышная масса. Положите в подготовленную посуду и охладите. Перед подачей нарежьте мусс на порции.

МУСС «ЗИМНЯЯ НОЧЬ»

Требуется: 300 г консервированных яблок, 300 г консервированных груш, 100 г сахара, 50 г шампанского, 1 лимон, 15 г желатина.

Способ приготовления. Консервированные яблоки и груши (без сока) протрите через сито. Добавьте в получившуюся смесь сахар и шампанское, перемешайте. Цедру половины лимона натрите на терке, добавьте в мусс вместе с 1 ч. л. лимонного сока. Желатин растворите в воде и, подогрев на паровой бане, а затем немного охладив, введите в мусс тонкой струйкой, не переставая взбивать его. Мусс разлейте в формочки и поставьте охлаждаться (не менее чем на 3–4 часа).

МУСС «ЗАГАДКА»

Требуется: 300 г абрикосов, 2 ст. л. меда, 1/2 стакана шампанского, 2 ч. л. желатина, 1/2 стакана воды (для набухания желатина).

Способ приготовления. Абрикосы протрите сквозь сито.

Добавьте в них шампанское и поставьте смесь на паровую баню.

Добавьте в нее набухший желатин и, постоянно помешивая, держите на паровой бане 7–8 минут. Затем добавьте мед и тщательно размешайте. Подготовленную смесь взбейте и разлейте в формы для мусса. Поставьте охлаждаться.

МУСС «ЗЕМЛЯНИЧКА»

Требуется: 2 ст. л. белого полусухого шампанского, 200 г земляники, 2 стакана молока, 2,5 ст. л. манной крупы, 4 ст. л. сахара, ванилин.

Способ приготовления. В молоко всыпьте сахар и доведите его до кипения. После этого засыпьте манную крупу и варите на водяной бане около 20 минут. Когда смесь загустеет, добавьте предварительно подготовленное земляничное пюре, смешанное с сахаром, и шампанское, хорошо размешайте и немного остудите.

Земляничное пюре готовьте так: спелые ягоды земляники переберите, очистите от плодоножек, соедините с сахаром и дайте немного постоять. Получившийся сироп слейте (он пригодится для украшения мусса перед подачей), а землянику разотрите.

Когда к манной массе добавите земляничное пюре и шампанское, взбейте все при низкой температуре так, чтобы образовалась пенистая, очень пышная масса. Вылейте ее в стаканы или специальные формочки для мусса и поставьте охлаждаться.

Подавать следует, полив мусс земляничным сиропом и украсив спелыми ягодами земляники без плодоножек.

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

Требуется: 3 ч. л. шампанского, 2 яйца, 1 стакан клубничного пюре, 2 ч. л. желатина, 1/2 лимона, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. сливок, сладкие взбитые сливки и нарезанная ломтиками клубника (для украшения).

Способ приготовления. Разведите желатин в 1/2 стакана холодной воды и подогревайте его до тех пор, пока желатин не растворится полностью. Клубничное пюре (свежие или замороженные ягоды клубники, раздавленные без сахара) соедините с желатином, добавьте сок половины лимона и хорошо все перемешайте. Затем отделите от яичных белков желтки, разотрите их с сахаром, хорошо взбейте и добавьте в смесь клубнично-желатиновый раствор. Поставьте кастрюлю с муссом в емкость большего размера, в которой должны находиться кубики льда. Смесь на такой «ледяной бане» постоянно взбивайте.

Когда она немного загустеет, добавьте сливки, а затем шампанское, продолжая взбивать. Белки отдельно взбейте в крепкую пену и введите их в смесь, когда она сильно загустеет. Разлейте готовую смесь в подготовленную посуду и поставьте в морозильную камеру. Перед подачей украсьте мусс сладкими сливками и клубникой.

МУСС «ОЧАРОВАНИЕ»

Требуется: 2 ч. л. шампанского, по 1/3 стакана черной, красной, белой смородины, 1 стакана, 15 г. желатина.

Способ приготовления. Свежие или замороженные ягоды смородины, не смешивая, переберите и промойте в холодной воде. Разомните всю смородину деревянным пестиком или ложкой в фарфоровой посуде и протрите через мелкое сито.

Несколько ягодок каждого цвета оставьте целыми для украшения. Подготовленное пюре залейте 2 стакана горячей воды и доведите до кипения. Смесь процедите. В получившийся сок положите сахар и замоченный набухший желатин. Все время помешивая, доведите сироп до кипения. Охладив его, добавьте туда оставшееся ягодное пюре, шампанское и взбивайте смесь до образования пенистой массы. Как только она немного загустеет, быстро разлейте ее в формочки для мусса, украсьте оставшимися ягодами и поставьте охлаждаться.

МУСС «ПИКАНТНЫЙ»

Требуется: 200 г консервированных ананасов, 100 г сахара, 15 г желатина, 2 ч. л. шампанского и 1/2 стакана шампанского, 1/3 лимона.

Способ приготовления. Консервированные ананасы протрите сквозь сито. Получившееся пюре залейте горячим шампанским (0,5 ст.), всыпьте сахар и введите замоченный в холодной кипяченой воде желатин. Непрерывно помешивая, доведите смесь до кипения и добавьте 1 ч. л. лимонного сока, а также цедру с 1/3 лимона. Немного охладите смесь и в еще теплый мусс введите 2 ч. л. шампанского, тщательно размешайте и поставьте в посуде на лед. Взбивайте мусс до образования густой однородной пены, затем разлейте в формочки и поставьте охлаждаться.

МУСС «ЛИМОН»

Требуется: 1 лимон, 15 г желатина, 150 г сахара, 2 ст. воды, 2 ст. л. шампанского.

Способ приготовления. Лимон очистите от кожицы. Шкурку тонко нашинкуйте, ошпарьте кипятком, а затем проварите на маленьком огне около 20 минут и отвар процедите. Добавьте в него лимоный сок и нагрейте еще раз. Когда он закипит, введите набухший желатин и доведите смесь опять до кипения, постоянно помешивая, снимите мусс с огня, слегка охладите и, поставив его на лед, взбивайте до образования пенистой однородной массы. Как только масса загустеет, разлейте в формочки и охладите.

КРЕМ «ФАНТАЗИИ В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»

Требуется: 2 ч. л. шампанского, 200 г творога, 250 г нежирного ананасового йогурта, 2 пакетика ванильного сахара, 12 г желатина, 100 г сливок, 2 кусочка консервированного ананаса, 50 г сахарной пудры, 200 г разных ягод (малины, ежевики, смородины, абрикосов).

Способ приготовления. Желатин замочите на пять минут в 6 ст. л. холодной воды. Из консервированных ананасов сделайте пюре. На слабом огне распустите желатин и влейте его в ананасовое пюре. Творог соедините с йогуртом, сахарной пудрой, ванилином. Все очень тщательно смешайте так, чтобы получилась однородная кремообразная масса. В творожно-йогуртовую смесь добавляйте понемногу теплое ананасово-желатиновое пюре и осторожно взбивайте. Затем поставьте на 30 минут в холодильник, а тем временем хорошо взбейте сливки с шампанским и введите их в полузастывший крем. Разложите крем в бокалы и поставьте в холодное место.

Ягоды вымойте, переберите, обсушите, украсьте ими крем.

КРЕМ «ПЕРСИК С КОКОСОМ»

Требуется: 200 г персиков, 1/3 лимона, 4 ст. л. меда, 6 ст. л. персикового шампанского, 3 ст. л. кокосовой стружки, 1/2 л. сливок.

Способ приготовления. Персики обдайте кипятком, очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите косточки. Если вы используете консервированные персики — дайте стечь соку.

Разрежьте каждую половинку персика на четыре части. Лимонный сок, мед и 6 ст. л. воды доведите до кипения. Выложите в смесь подготовленные персики и оставьте пропитаться на 2 минуты. Затем добавьте шампанское и еще через две минуты извлеките персики шумовкой. Оставшийся сироп уварите при сильном кипении до объма не более 2 ст. л. Кокосовую стружку обжарьте на сковороде без жира до золотисто-желтого цвета.

Сливки взбейте в крутую пену и смешайте с сиропом и ломтиками персика.

ГРАНАТОВЫЙ КРЕМ

Требуется: 3 яйца, 6 желтков, 1 стакан сахара, 2 ст. л. муки, 500 мл гранатового сока, 50 г шампанского, 200 г сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки добела, добавьте к ним три яйца, сахар и муку. Разведите смесь гранатовым соком и мешайте на маленьком огне или над паром до тех пор, пока смесь не загустеет. Снимите крем с огня, перелейте в фарфоровую или стеклянную посуду и мешайте, пока остывает, понемногу добавляя шампанское. Потом прибавьте взбитые в крутую пену сливки. Еще раз все вместе взбейте, и разложите в вазочки и поставьте затем их на лед.

КРЕМ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 200 г творога, 2 ст. л. изюма, 1 ч. л. шампанского, 2 ст. л. сахарного песка, 50 г темного шоколада, 200 г сливок, 1/2 стакана сахара, закрепитель для сливок, ванилин.

Способ приготовления. Изюм без косточек переберите, промойте и залейте равным количеством кипятка. Закройте его крышкой и оставьте на 30 минут набухать. Творог протрите сквозь сито, добавьте сахар, шампанское, ванилин, перемешайте массу.

Сливки взбейте с сахаром. Шоколад растопите и смешайте с творожной массой, быстро размешайте и введите сливки.

Добавьте закрепитель для сливок. Взбивайте массу несколько минут и смешайте с изюмом. Поставьте охлаждаться.

КРЕМ «ТРОПИКАНКА»

Требуется: 2 яйца, 3 ст. л. сладкого шампанского, 300 г марципановой массы, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления. 1 желток смешайте с охлажденным шампанским. Добавьте марципановую массу и тщательно размешайте. Белок взбейте с сахарной пудрой и соедините с остальной массой. Все вместе взбейте и поставьте охлаждаться.

КРЕМ «ИЗЫСКАННОСТЬ»

Требуется: 4 авокадо, 1 лимон, 400 г обезжиренного творога, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. шампанского.

Способ приготовления. Авокадо помойте, разрежьте на две равные части и извлеките косточку. Выжмите сок из лимона и полейте оверхность среза каждой половинки авокадо. После этого осторожно, стараясь не повредить шкурку, выберите чайной ложкой мякоть плода, оставив только слой кожуры толщиной приблизительно около 2 мм. Смешайте извлеченную мякоть авокадо с обезжиренным творогом, медом и шампанским до однородной консистенции с помощью миксера. Каждую половинку авокадо начините подготовленным нежным кремом.

Можно украсить ломтиками ананасов или бананов. Подается крем охлажденным.

КРЕМ «ЗОЛОТОЕ ЯБЛОЧКО»

Требуется: 1 кг сладких яблок, 2 ст. л. шампанского, 1 лимон, 1/2 стакана сахара, 1 апельсин, ванилин, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Очистите яблоки, удалив сердцевину и кожуру, нарежьте их дольками. Смешайте воду и лимонный сок, добавьте обработанные яблоки и поставьте смесь на маленький огонь, закрыв крышкой. Когда яблоки размягчатся, всыпьте сахар и ванилин, а также предварительно очищенный и измельченный апельсин. Желатин замочите в холодной воде на пять минут и смешайте с горячей яблочной массой. Добавьте шампанское и выложите крем в предварительно смоченные холодной водой формочки, поставьте на холод не менее чем на 2–3 часа. После этого каждую формочку быстро окуните в горячую воду, опрокиньте на блюдо и выложите крем.

КРЕМ «МАЛИНА»

Требуется: 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 1/2 стакана малины, 2 ч. л. шампанского брют, 10 г желатина.

Способ приготовления. Переберите и промойте в холодной воде свежие или замороженные ягоды малины. При необходимости отделите плодоножки и протрите через мелкое сито.

Получившееся пюре соедините с сахарной пудрой, тщательно размешайте и добавьте шампанское. Охлажденные сливки поставьте на лед или в холодную воду и взбивайте до образования густой пены. Во взбитые сливки (не прекращая взбивать) постепенно вводите смесь из малины с шампанским и сахаром, тонкой струйкой влейте набухший и разведенный, полностью растворившийся теплый желатин. Получившийся крем быстро разлейте в формы и поставьте охлаждаться.

ГЛАВА 6. ТАЙНЫ ОБОЛЬЩЕНИЯ

На вечеринках, праздниках, торжествах не обойтись без горячительных напитков. Но несомненным и заслуженным признанием пользуется шампанское. Да и как можно представить себе торжество без этого прекрасного напитка? Любой скажет:

«Ну какая же свадьба без шампанского!» Так и остальные торжества или юбилеи. А праздники? И Новый год будет не в радость, если не поднять бокал шампанского под бой курантов.

Шампанским предпочитают угощать на разных презентациях и светских раутах. А если мужчина первый раз приглашает даму в ресторан, можно не сомневаться, что он закажет шампанское.

Но здесь есть некоторые нюансы.

Стоит помнить, что одним женщинам нравится, к примеру, светлое игристое шампанское, а другие предпочитают только красное, третьим подавай розовое, и никакое другое их не привлекает.

Мужчина должен помнить, что выбирать шампанское следует в зависимости от того, за женщиной какого типа он ухаживает.

Если вы познакомились с очаровательной голубоглазой блондинкой, ее следует угощать светлым или розовым шампанским, желательно сладким. Поэтому лучше всего приобрести «Советское шампанское», которое обладает сладковатым терпким вкусом, или Asti Martini, с его фруктово-мускатным, мягким и сладким вкусом. Такие женщины предпочитают, как правило, игристое шампанское. «Советское шампанское» сильно пенящийся напиток с нестойким ароматом, а Asti Martini слегка пенится и имеет мягкий пряный аромат.

Встретив блондинку с карими глазами, считайте, что вам повезло. Такие женщины тщательно скрывают свои чувства. Они кажутся холодными и недоступными, но но самом деле они очень чувственны и темпераментны. Чтобы угодить такой даме, угостите ее красным шампанским, полусладким. Их не отнести и к любителям сладкого. Остановитесь на шампанском «Крым», имеющим гармоничный, устойчивый вкус, который так нравится подобным особам. Это шампанское не очень пенится и обладает горьковатым ароматом.

Если ваша избранница брюнетка с очаровательными карими глазами, значит вы встретили настоящий вулкан страстей.

Перед вами женщина-вамп. Что-то хищное и властное есть в ее облике. Но недаром говорят, что женщину понять невозможно.

Удивительно, но они предпочитают светлое шампанское. Чтобы сделать вашу встречу приятной, приготовьте игристое

вино, полусладкое. Сладкое не доставит вашей избраннице никакого удовольствия. Лучше выберите Pompadur или Freixenet Mini Nevada. Pompadur обладает стойким и утонченным вкусом. Это слегка пенящийся напиток с чудесным фруктовым ароматом и чуть заметной кислинкой. Freixenet Mini Nevada имеет кисловатый вкус с горчинкой.

Если вы встречаетесь с брюнеткой с серыми глазами, знайте: такая женщина — всегда загадка. Она кажется простой и милой, но вы никогда не сможете разгадать ее до конца. Чтобы доставить ей удовольствие, приготовьте для нее светлое шампанское. Красное или розовое ее не впечатлит. Выберите белое персиковое, например Yves Roshe Prestige. У этого шампанского вкус неустойчивый, горьковато-миндальный.

Напиток сильно пенится и обладает приятным фруктовым ароматом.

Ухаживая за брюнеткой с голубыми глазами, не забывайте о ее непредсказуемости. Никогда нельзя понять, что она предпримет в следующий момент. Но в чем можно быть абсолютно уверенным, так это в том, что из всех напитков ей больше всего нравится белое сухое шампанское типа Claudius Caesar. Оно обладает чуть горьковатым вкусом и имеет стойкий, глубокий аромат.

Шатенки с синими глазами отличаются веселым и добрым нравом, всегда обаятельны и остроумны. Чтобы завоевать расположение такой женщины, угостите ее шампанским. Такие женщины предпочитают, как правило, белые полусладкие вина, типа Olimpic Dama. Оно отличается чистым гармоничным вкусом и обладает, слегка сладковатым фруктовым ароматом.

Чтобы завоевать расположение шатенки с серыми или серовато-зелеными глазами, предстоит немало потрудиться. Она покажется вам строгой и неприступной. Угостите ее шампанским Cafe de Paris. Такие женщины обладают изысканным вкусом и по достоинству оценят ваш выбор. Белое сухое шампанское Cafe de Paris отличается гармоничным и тонким вкусом, слегка пенящееся, с горчащим ароматом. Он напоминает аромат любви.

Встретив женщину с рыжими волосами и зелеными глазами, можете не сомневаться, что перед вами настоящая колдунья. Вы уже попали в ее сети и мечтаете, чтобы это очарование не кончалось. Но и колдунья может быть очарована. Приготовьте для нее белое полусухое шампанское «Новый Свет», обладающее удивительно чистым и гармоничным вкусом. Напиток слегка пенящийся с терпким ароматом, который отдает сладким.

Для избранницы с рыжими волосами и голубыми или серыми глазами, являющей собой удивительное гармоничное существо,

отличающееся мягкостью и нежностью, наиболее подходящим будет розовое или белое сладкое шампанское, например «Советское». Оно отличается сладким и терпким вкусом и чуть уловимым, нестойким ароматом.

Женщина с рыжими волосами и карими глазами — это само очарование. Ваша задача — покорить ее. Такие дамы предпочитают красные вина, поэтому выберите для нее красное полусладкое шампанское «Крым», но можете угостить и брютом.

Если же вы покорены женщиной, у которой русые волосы и серые глаза, вам может показаться, что добиться ее расположения легко. Это совсем не так. Такие леди отличаются внутренней сдержанностью. Покорить ее весьма непросто, ухаживать за ней придется долго. Для своей Снежной Королевы приготовьте белое полусухое шампанское Freixenet Vini Nevada, обладающее своеобразным кисловатым вкусом с чуть заметной горчинкой, или белое персиковое шампанское Yvis Roshe Prestige с горьковато-миндальным вкусом и легким фруктовым ароматом.

А вот для русоволосой красавицы с голубыми глазами лучше выбрать белое полусухое Pompadur, которое имеет утонченный и стойкий вкус и отличается насыщенным фруктовым ароматом.

Основная черта избранницы с русыми волосами и карими глазами — смешливость. Немало насмешек от нее придется вам выдержать. Но вы угодите ей, если угостите ее белым полусухим шампанским «Надежда». Оно отличается устойчивым, слегка горьковатым вкусом и приятным ароматом.

Шампанское — прекрасный напиток для обольщения, а кроме этого — незаменимое составляющее для многих коктейлей.

Такой коктель поможет покорить вам даму вашей мечты.

Для блондинок приготовьте такой коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «УДАЧА»

Требуется: 50 г коньяка, 80 г шампанского, 1 ст. л. сахара, 30 г фруктового ликера, 1 стакан свежей клубники, кубики льда.

Способ приготовления. Свежую клубнику тщательно протрите через сито, добавьте сахар и перемешайте. В сладкую клубничную смесь влейте коньяк и ликер, взбивайте в миксере в течение 2–3 минут. Разлейте смесь в бокалы, положите лед и добавьте шампанское.

Можно приготовить и другие коктейли.

КОКТЕЙЛЬ «СОВЕРШЕНСТВО»

Требуется: 50 г малинового сиропа, 70 г шампанского, 30 г абрикосового ликера, 30 г минеральной воды, 1 ч. л. сахара, горсть малины, кубики льда.

Способ приготовления. Растворите сахар в минеральной воде, добавьте малиновый сироп, затем абрикосовый ликер и малину.

Смешивайте в шейкере в течение 1–2 минут. На дно бокала положите кубики льда. Перед подачей к столу залейте шампанским. Ваш коктейль готов.

КОКТЕЙЛЬ «БЛАЖЕНСТВО»

Требуется: 30 г клубничного ликера, 50 г абрикосового сока, 1/2 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, фруктовое мороженое, 50 г фруктового йогурта, 70 г шампанского, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте воду с абрикосовым соком.

Насыпьте сахар и хорошо перемешайте. Добавьте клубничный ликер. В миксере смешайте йогурт и мороженое и влейте в приготовленную смесь. Разлейте в бокалы, положите кубики льда и залейте шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «ВОСТОРГ»

Требуется: 50 г виноградного сока, 30 г коньяка, 70 г белого полусладкого шампанского, дольки мандарина, ягоды винограда, 1 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. В виноградный сок влейте коньяк, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Затем положите дольки мандарина и виноград. Приготовленную смесь залейте шампанским, положите лед и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ПИРАМИДА»

Требуется: 30 г коньяка, 50 г лимонного сока, 50 г яблочного сока, 30 г апельсинового сиропа, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, 70 г белого полусладкого шампанского, кусочки сладких яблок, дольки лимона и апельсина, кружок апельсина, кубики льда.

Способ приготовления. Влейте в коньяк лимонный и яблочный сок. Хорошо перемешайте. Добавьте в апельсиновый сироп минеральную воду и сахар, перемешайте. Соедините приготовленные смеси и перемешайте их. Положите на дно бокала фрукты, залейте их полученной смесью. Добавьте кубики льда и влейте шампанское. Готовый коктейль подавайте на стол, украсив кружком апельсина.

Следующие рецепты коктейлей — для блондинок с карими глазами. Они будут в восторге.

КОКТЕЙЛЬ «ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»

Требуется: 30 г коньяка, 70 г красного шампанского «Крым», 50 г минеральной воды, горсть черной смородины, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В коньяк влейте шампанское и минеральную воду. Добавьте сахар и хорошо размешайте.

Опустите ягоды черной смородины. Перед подачей к столк положите кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ФАНТАСТИЧЕСКИЙ СОН»

Требуется: 50 г апельсинового сока, 50 г сливового сиропа, 70 г молока, 1 яйцо, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, 70 г красного шампанского, кубики льда.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка. Желток, мед и молоко хорошо взбейте в миксере. Смешайте апельсиновый сок и сливовый сироп, добавьте минеральную воду и сахар. Хорошо перемешайте. В подготовленную массу влейте медово-молочную смесь. Перемешайте. Добавьте шампанское — и ваш коктейль готов. Положите в него кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВЫЙ»

Требуется: 30 г коньяка, 50 г вишневого сиропа, 30 г лимонного сока, 70 г красного шампанского, 1 ст. л. фруктового мороженого, спелые ягоды вишни без косточек.

Способ приготовления. Смешайте коньяк и лимонный сок. Влейте в эту смесь вишневый сироп, затем положите мороженое и взбейте миксером. Положите на дно бокала ягоды вишни и залейте их приготовленной смесью. Влейте шампанское и коктейль готов. Такой коктейль не оставит вашу избранницу равнодушной.

Как правило, брюнеток считают роковыми женщинами. Кажется, что в ее груди таится океан страстей. Она может не подавать виду, но это только до поры до времени. Но что же предпочитают брюнетки, роковые красавицы? Конечно же, экзотические фрукты: ананасы, киви, фейхоа. Они весьма неравнодушны и к винограду. А если выбирать для них шампанское, то обязательно сладкое.

Коктейли, которыми можно угостить брюнетку.

КОКТЕЙЛЬ «ОЧАРОВАННЫЙ СТРАННИК»

Требуется: 70 г виноградного сока, 30 г коньяка, дольки мандарина, ягоды винограда, 1 ст. л. сахара, 70 г шампанского, лед.

Способ приготовления. В виноградный сок влейте коньяк, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Затем положите дольки мандарина и виноград. Приготовленную смесь залейте шампанским, положите лед и подавайте к столу.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 50 г шоколадного ликера, 50 г персикового ликера, 50 г фруктового сиропа, 70 г шампанского, 50 г йогурта, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, немного свежих ягод винограда, ломтики киви, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте воду с сахаром и фруктовым сиропом. В смесь добавьте шоколадный ликер и перемешайте, затем — персиковый ликер и снова перемешайте. Положите ягоды винограда и ломтики киви. Добавьте йогурт, тщательно перемешайте и положите кубики льда. Готовый коктейль перед подачей к столу залейте шампанским. Бокал можно украсить ломтиком апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ФЕЯ»

Требуется: 50 г персикового ликера, 50 г лимонного сока, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, ягоды вишни или синего винограда, 50 г шампанского.

Способ приготовления. Смешайте воду и лимонный сок.

В приготовленную смесь влейте ликер. Разлейте по бокалам и охладите, поставив на некоторое время в холодильник. В холодную смесь положите вишни или виноград и залейте все шампанским. Ваш коктейль готов.

КОКТЕЙЛЬ «ЮЛИЯ»

Требуется: 50 г коньяка, 50 г яблочного сока, 30 г лимонного сока, 70 г шампанского, 1 ст. л. абрикосового джема, дольки консервированного ананаса, 1 ч. л. тертого миндаля, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте яблочный и лимонный сок.

Добавьте джем и взбейте в миксере. В приготовленную смесь влейте коньяк и хорошо перемешайте. На дно бокала положите дольки ананаса и посыпьте тертым миндалем. Залейте приготовленной смесью и охладите немного. Добавьте шампанского — и ваш коктейль готов. Бокал с коктейлем перед подачей к столу украсьте спиралью из кожуры апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ДЛЯ МИЛОЙ ДАМЫ»

Требуется: 30 г мандаринового ликера, 50 г яблочного сока, 30 г лимонного сока, 70 г шампанского, 1 ст. л. абрикосового джема, дольки консервированного ананаса и мандарина, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте яблочный и лимонный сок.

Добавьте джем и взбейте в миксере. В приготовленную смесь влейте ликер и хорошо перемешайте. На дно бокала положите дольки ананаса и мандарина. Залейте все приготовленной смесью, добавьте шампанское. Перед подачей к столу украсьте бокал. Для этого снимите с мандарина кожуру в виде звездочки или цветка. Наденьте ее на заостренную палочку и поместите в стакан с коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «ОКЕАН ЛЮБВИ»

Требуется: 40 г коньяка, 60 г гранатового сока, 70 г шампанского Pompadur, 1/2 ч. л. тертого миндаля, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, несколько ягод клубники.

Способ приготовления. Смешайте гранатовый сок и минеральную воду. Подогрейте коньяк и влейте в приготовленную смесь.

Добавьте сахар и хорошо перемешайте, затем тертый миндаль и положите ягоды клубники. Залейте все шампанским — и ваш коктейль готов.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ»

Требуется: 50 г черносмородинового сиропа, 30 г коньяка, 30 г лимонного сока, 70 г шампанского Freixenet Mini Nevada, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, дольки мандарина, кубики льда.

Способ приготовления. Разбавьте сироп минеральной водой.

Добавьте лимонный сок. Насыпьте сахар и хорошо перемешайте.

Влейте коньяк и снова перемешайте. В приготовленную смесь положите дольки мандарина. Залейте шампанским. Перед подачей к столу положите в коктейль кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «БЕСПОДОБНЫЙ»

Требуется: 70 г клубничного ликера, 50 г абрикосового сока, 1/2 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, 70 г шампанского Freixenet Mini Nevada, дольки апельсина, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте воду с абрикосовым соком, насыпьте сахар и хорошо перемешайте. Добавьте ликер.

Положите на дно бокала дольки апельсина, залейте приготовленной смесью. Влейте охлажденное шампанское. Бокал с коктейлем украсьте кружочком лимона.

А вот для шатенок лучше всего готовить коктейли с разными фруктами. Такие женщины больше всего любят бананы, персики, абрикосы, виноград.

КОКТЕЙЛЬ «СЕРПАНТИН»

Требуется: 30 г коньяка, 50 г гранатового сока, 50 г персикового сиропа, 70 г шампанского, 1/2 ч. л. тертого миндаля, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, несколько ягод вишни, клубники, земляники.

Способ приготовления. Смешайте гранатовый сок и минеральную воду. Подогрейте коньяк и влейте в приготовленную смесь, добавьте ликер, положите сахар и хорошо перемешайте.

Положите тертый миндаль и ягоды вишни, клубники, земляники.

Залейте шампанским. Украсьте бокал с коктейлем спиралью из кожуры лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»

Требуется: 30 г коньяка, 50 г апельсинового сока, 30 г сока авокадо и 30 г сока киви, кусочки ананасов, бананов, яблок, 70 г шампанского.

Способ приготовления. В коньяк добавьте апельсиновый сок, соки авокадо и киви. Бросьте кубики льда и положите фрукты.

Залейте все шампанским. Подавать лучше охлажденным, украсив бокал ломтиком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЗВЕЗДНЫЙ»

Требуется: 40 г коньяка, 60 г гранатового сока, 1/2 ч. л. тертого миндаля, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, 70 г шампанского, кусочки бананов.

Способ приготовления. Смешайте гранатовый сок и минеральную воду. Подогрейте коньяк и влейте в приготовленную смесь.

Добавьте сахар и хорошо перемешайте. Положите тертый миндаль и кусочки бананов. Залейте все шампанским. Перед подачей украсьте коктейль кружочком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНЯЯ ЗВЕЗДА»

Требуется: 50 г яблочного сока, 50 г персикового сиропа, 30 г мятного ликера, 70 г шампанского, 50 г минеральной воды, кусочки персиков или абрикосов, кубики льда.

Способ приготовления. Разбавьте персиковый сироп водой.

Добавьте яблочный сок и перемешайте. На дно бокалов положите кусочки фруктов. Залейте их приготовленной смесью. Затем влейте ликер и бросьте кубики льда. После этого залейте шампанское — и ваш коктейль готов. Перед подачей, его можно украсить кружочком апельсина или лимона, а также бросить в бокал кусочек белого шоколада.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИНЦЕССА»

Требуется: 50 г мандаринового ликера, 50 г лимонного сока, 70 г шампанского, 50 г минеральной воды, ягоды синего винограда, дольки мандарина, 1 яйцо, 50 г сливочного мороженого, 1 ст. л. сахара, 70 г сливок, кубики льда.

Способ приготовления. Разомните виноград с сахаром, чтобы получилась однородная масса. Отделите белок от желтка.

Желток разотрите. Смешайте воду с лимонным соком. В смесь добавьте растертое яйцо, затем виноградную массу и перемешайте. Положите мороженое и сливки, взбейте в миксере.

В полученную смесь влейте ликер. Положите на дно бокала дольки мандарина. Залейте приготовленной смесью. Бросьте кубики льда и залейте все шампанским. Готовый коктейль украсьте кружком апельсина.

Известно, что женщины с рыжими волосами — колдуньи. Но и колдунью вы покорите волшебным коктейлем, если приготовите его по такому рецепту.

КОКТЕЙЛЬ «ВОЛШЕБСТВО»

Требуется: 50 г клубничного сиропа, 30 г коньяка, 1 ст. л. сахара, кусочки персиков или абрикосов, 70 г шампанского.

Способ приготовления. В клубничный сироп влейте коньяк, положите сахар и хорошо перемешайте. Затем положите кусочки фруктов. Готовой смесью залейте фрукты и охладите. Добавьте шампанское и подавайте к столу, украсив бокал зонтиком из фольги. Для этого возьмите пластинку фольги, сверните ее вчетверо и вырежите кружок или какую-нибудь другую фигурку.

Наденьте на заостренную палочку и опустите в стакан с коктейлем.

Свою зеленоглазую волшебницу вы можете угостить другим коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «МАГИЯ ЛЮБВИ»

Требуется: 50 шоколадного ликера, дольки апельсинов, 30 г клубничного ликера, 50 г сливок, 50 г молока, 1 ч. л. тертого миндаля, 70 г шампанского.

Способ приготовления. В сок добавьте клубничный ликер, а затем шоколадный. Положите на дно бокала апельсиновые дольки. Залейте полученной смесью. Взбейте тщательно сливки и молоко, добавьте в бокал. Положите тертый миндаль и залейте все шампанским. Подавайте охлажденным, украсив бокал спиралью из кожуры апельсина.

Если хотите, чтобы ваша колдунья не осталась к вам равнодушной, то приготовьте для нее такой коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАГАДКА»

Требуется: 50 г мятного ликера, 50 г яблочного сока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 50 г шоколадного мороженого, 50 г сливок, дольки консервированных ананасов, 1 ч. л. тертого миндаля, 70 г шампанского.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка. Разотрите желток с сахаром, добавьте яблочный сок, перемешайте.

Мороженое взбейте со сливками. Добавьте ликер и сок.

Положите на дно бокала дольки ананаса. Залейте приготовленной смесью. Охладите в течение нескольких минут.

Залейте шампанским — ваш коктейль готов.

Коктейль «Очарование» не оставит вашу колдунью равнодушной.

КОКТЕЙЛЬ «ОЧАРОВАНИЕ»

Требуется: 50 г банановогo ликера, 50 г абрикосового сиропа, 50 г лимонного сока, свежие ягоды клубники или земляники, 70 г шампанского.

Способ приготовления. Смешайте лимонный сок с абрикосовым сиропом, добавьте ликер. Положите ягоды и залейте все шампанским. Подавайте охлажденным.

Вы все больше и больше поддаетесь чарам вашей спутницы. Она вас действительно околдовала. Но вы тоже можете быть волшебником и покорить ее коктейлем «Колдовские чары».

КОКТЕЙЛЬ «КОЛДОВСКИЕ ЧАРЫ»

Требуется: 50 г шоколадного ликера, 50 г кофейного настоя, 50 г лимонного сока, 70 г шампанского, ломтики лимона, кубики льда.

Способ приготовления. Разбавьте шоколадный ликер кофейным настоем, хорошо перемешайте. Влейте лимонный сок. Положите на дно бокала ломтики лимона и залейте приготовленной смесью. Поставьте на несколько минут в холодное место.

Опустите в бокал кубики льда и залейте шампанским. Украсьте бокал с коктейлем ломтиком лимона.

Для русоволосой красавицы лучше всего приготовить такой коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

Требуется: 30 г апельсинового ликера, 30 г лимонного сока, 70 г шампанского, 50 г лимонада, 1 апельсин, 1 кружок апельсина, кубики льда.

Способ приготовления. В лимонный сок налейте ликер и перемешайте. Затем добавьте лимонад и опять перемешайте.

Выжмите в смесь сок 1 апельсина и взболтайте в третий раз.

Напиток хорошо охладите и влейте шампанское. Подавая его к столу, положите в стаканы с напитком кубики льда. Украсьте стакан с коктейлем кружочком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «НЕ РАССТАВАТЬСЯ»

Требуется: 50 г бананового ликера, 50 г лимонного сока, 70 г шампанского, 50 г минеральной воды, 1/2 стакана свежих ягод клубники, 2 яйца, 50 г сливочного мороженого, 1 ст. л. сахара, 70 г сливок, кубики льда.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка. Желток разотрите с сахаром. Смешайте воду с лимонным соком. В смесь добавьте растертое яйцо, затем ягоды клубники, мороженое и сливки, взбейте в миксере. В полученную смесь влейте ликер и перемешайте. Положите кубики льда и залейте шампанским.

Готовый коктейль украсьте кружками лимона.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗАБУДКА»

Требуется: 50 г абрикосового ликера, 50 г лимонного сока, 50 г минеральной воды, 70 г шампанского, 1/2 стакана ягод клубники или земляники, 50 г сливочного мороженого, 1 ст. л. сахара, 50 г сливок, 1/2 ч. л. тертого миндаля, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте воду с сахаром и лимонным соком. В смесь добавьте ликер и перемешайте. Положите ягоды клубники или земляники, мороженое и сливки, взбейте все в миксере. Полученную смесь посыпьте тертым миндалем и перемешайте. Залейте шампанским. В готовый коктейль перед подачей к столу положите кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

Требуется: 50 г молока, 50 г яблочного сока, 30 г грейпфрутового ликера, 70 г шампанского, 1 ст. л. сахара, 50 г минеральной воды, 50 г сливочного мороженого, тертый белый шоколад, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте воду с сахаром и яблочным соком. В смесь добавьте ликер и перемешайте, затем мороженое и молоко, взбейте в миксере. В готовую смесь положите шоколад и перемешивайте в шейкере в течение 1,5 минут.

Бросьте туда кубики льда. Залейте шампанским и подавайте к столу, немного охладив.

С помощью этих напитков вы без труда завоюете сердце симпатичной вам дамы. Желаю удачи!

ГЛАВА 7. ВОЛШЕБНЫЕ ПУЗЫРЬКИ

Волшебное, ароматное, освежающее шампанское, помимо своих удивительных и столь любимых женщинами вкусовых качеств, обладает также удивительными свойствами, которые полнее всего раскроются в том случае, если применять его не «по назначению», а в косметологии. Уникальный состав качественного шампанского, независимо от того, приготовлено ли оно дома или куплено в фирменном магазине, не только (при правильном применении) заменит многие средства по уходу за лицом и телом, но и преобразит вас, оздоровив и освежив кожу, волосы.

Прежде всего уникальные сочетания полезных веществ в хорошем шампанском послужат на пользу вашей коже. Из шампанского можно самостоятельно приготовить уникальный освежающий лосьон, очищающий и оздоравливающий. Для сухой и нормальной кожи лица используйте лосьон с таким составом: 1 стакан белого сухого шампанского, 10 капель миндального масла, 1/2 ч. л. лимонного сока. Составляющие хорошо смешайте и наносите лосьен на кожу лица утром на 5 минут.

Затем смойте прохладной водой. Для жирной кожи оптимальным будет лосьон из 1 стакана шампанского, 1 ч. л. лимонного сока, 1/4 ч. л. настойки можжевельника. Наносите этот лосьон на ночь, но через 5 минут его смывайте сперва теплой, а затем прохладной водой. Храните лосьон в плотно закрывающейся бутылке в прохладном месте.

С шампанским можно приготовить и очищающую эмульсию для кожи лица. Если у вас сухая кожа, смешайте 150 мл сливочного йогурта, 3 ст. л. меда. Поставьте смесь на маленький огонь и, постоянно помешивая, дождитесь, пока мед растворится, а масса слегка загустеет (но до кипения не доводите). Немного остудив смесь, влейте 2 ч. л. шампанского и тщательно перемешайте. Оставьте в теплом месте на 5 часов, после этого переложите в стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой. Применять следует 1 раз в 2 недели. Смочите массой ватный тампон и протрите лицо. Через 3–5 минут протрите лицо лосьоном из шампанского и смойте теплой водой.

Очищающая эмульсия для нормальной кожи состоит из такого же количества обезжиренного (молочного) йогурта, меда и 1/4 ч. л. лимонного сока. Готовьте ее аналогичным образом.

Применять желательно один раз в полторы недели.

Очищающая эмульсия для жирной кожи лица готовится аналогично, но состоит из обезжиренного йогурта, 1 ч. л.

лимонного сока, 1 ч. л. меда. Кроме того, после добавления шампанского всыпьте в остывшую эмульсию 1 ч. л. морской соли. Применять ее следует 1 раз в неделю, а через 2–3 минуты после нанесения на лицо смойте теплой, а затем прохладной водой, не протирая кожу предварительно лосьоном.

Шампанское замечательно освежает, бодрит и питает кожу в том случае, если оно входит в состав питательных масок.

Регулярное применение масок с ним способно оказать лечебное воздействие и сделать кожу сияющей и искрящейся здоровьем, нежной и бархатистой.

Одна из наиболее эффективных масок, применяемых при вялой коже лица, непременно содержит красное полусухое шампанское.

Добавьте на 1/2 стакана сливок 1 ч. л. лимонного сока, 1/4 ч. л. настойки мяты перечной, 1 ст. л. мягкого творога и 2 ч. л. шампанского. Все это хорошо перемешайте, немного подогрейте и нанесите на лицо в теплом виде на 10 минут.

Смойте теплой водой. Такая маска подходит для сухой и нормальной кожи лица. Для жирной кожи ее делают аналогичным образом, но вместо сливок берется молоко, обезжиренный творог, а настойки мяты перечной необходимо не четверть, а целую чайную ложку.

Питательная маска для жирной кожи лица, помогающая не только «насытить» ее необходимыми витаминами, но и восстановить нормальный жировой баланс, содержит розовое сухое шампанское (из приготовленных дома оптимально подходит яблочная «шипучка»).

Для этой маски вам потребуется один яичный желток. Взбейте его с 15–20 каплями настойки календулы. Затем добавьте 1/2 ч. л. шампанского, хорошо перемешайте и нанесите на лицу.

Когда маска подсохнет, осторожно смойте ее теплой водой с мылом.

Не менее эффективна и другая маска. Залейте 0,5 стакана кипятка смесь трав из 1 ст. л. травы хвоща полевого и такого же количества листа шалфея и дайте настояться в течение 1–2 часов. После этого процедите раствор, немного подогрейте и в теплую смесь добавьте 2 ст. л. шампанского и столько овсяных хлопьев, чтобы масса стала полужидкой. Нанесите теплую смесь на лицо на 10–15 минут.

Для жирной кожи, особенно склонной к угревой сыпи, подойдут примочки из шампанского и лекарственных трав. Залейте 1 стаканом кипятка 2 ст. л. цветков календулы, такое же количество ромашки и чистотела. Дайте смеси настояться (около 30 минут) и доведите до кипения. Через час процедите и в отвар

влейте 3 ст. л. белого полусухого шампанского.

Хорошо перемешайте и храните смесь в стеклянной плотно закрывающейся посуде. Из лечебного раствора делайте примочки на 15–20 минут. Отвар помогает и при воспалении кожи после бритья.

Для склонной к угревой сыпи кожи подойдет маска из шампанского и дрожжей. Смешайте 1 желток, 1 ст. л. пивных дрожжей, 1 ч. л. шампанского и нанесите на лицо. Через 15 минут смойте маску водой с лимонным соком.

Питает и прекрасно увлажняет очень сухую кожу лица маска из сладкого полусухого шампанского. Для ее приготовления добавьте в 0,5 стакана сливок 1 ч. л. пшеничных отрубей, 7 капель облепихового масла, 1 ст. л. шампанского. Нанесите маску на кожу и оставьте ее до тех пор, пока она немного не подсохнет. Смойте теплой водой.

Сухая, бледная и увядающая кожа лица просто оживет, если вы сделаете маску из 1 ст. л. творога, 1 ст. л. сметаны, щепотки соли и 1 ч. л. шампанского. Тщательно смешайте ингредиенты, чтобы получилась однородная масса, и нанесите на кожу лица и шеи. Через 20 минут удалите тампоном, смоченным в молоке.

Сухую, часто шелушащуюся и доставляющую множество хлопот кожу приведет в порядок регулярное применение следующих масок. Их надо чередовать, делая по одной в неделю. Для приготовления первой маски разотрите взбитый яичный желток, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. толокна и 1 ч. л. шампанского в кашицеобразную массу (при необходимости добавьте толокна).

Нанесите смесь на лицо, прикройте его марлевой салфеткой.

Через 15 минут смойте прохладной водой.

Для второй маски потребуется 1 ч. л. облепихового масла, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. шампанского. Все тщательно перемешайте. Летом к этой смеси добавьте 1 ст. л. клубники, зимой ее можно заменить медом. Применяйте, как и предыдущую.

Великолепные оздоравливающие свойства шампанского скажутся и в том случае, если вы добавите 2–3 ч. л. этого напитка в маску, сделанную из морской грязи или лечебной цветной глины.

Питательная маска для нормальной кожи лица, включающая в свой состав шампанское, освежит и придаст коже бархатистую нежность персика, особенно если вы используете персиковое шампанское. Натрите на терке 1 небольшой огурец, залейте его 2 ст. л. шампанского и оставьте пропитываться, закрыв крышкой, на 20 минут. После этого нанесите смесь на лицо на 10 минут. Вместо огурца можете использовать клубнику. Эта же маска подойдет и для жирной кожи, если кроме шампанского вы

добавите в смесь 1/2 ч. л. лимонного сока. При жирной коже такие маски желательно делать 2 раза в неделю, при нормальной — 1 раз.

Прекрасно воздействует на кожу и тонизирующая маска для сухой и нормальной кожи. 1 ст. л. натертого яблока, 1 ч. л. йогурта и столько же шампанского тщательно перемешайте и нанесите на лицо на 10 минут и смойте прохладной водой с добавлением лимонного сока.

Не менее эффективны, чем маски, горячие или холодные компрессы с использованием шампанского. Так, например, для предотвращения увядания кожи подойдет горячий компресс из отвара мяты перечной, тысячелистника и шалфея. Возьмите по 1 ч. л. каждой травы, залейте 1 стаканом кипятка и дайте настояться в течение часа. Затем немного подогрейте смесь, процедите и влейте 2 ст. л. шампанского. Горячий компресс (около 38–40 °С) наложите на 2 минуты.

При вялой дряблой коже полезны попеременно проводимые горячие и холодные компрессы (контрастные). Делайте 6 чередований, начиная с горячего и заканчивая холодным.

Горячий компресс держите 1–2 минуты, холодный — 30–60 секунд — минуту. Раствор для компрессов готовьте из отвара ромашки, зверобоя, мяты и 4 ст. л. шампанского аналогичным способом.

Прекрасно подойдет шампанское и для смягчения и питания кожи всего тела. 2 стакана шампанского, смешанного с 1 л молока, добавьте в ванную. Вы убедитесь, что эта чудодейственная смесь сделает кожу шелковистой и нежной.

Для питания и лечения волос и кожи головы также применяются составы, содержащие шампанское. Так, например, для ослабленных волос необходима смесь из 2 ст. л. сливок, 0,5 ч. л. масла из пророщенной пшеницы, 1 ч. л. лимонного сока и 1 ст. л. шампанского. Все ингредиенты тщательно смешайте и нанесите на влажные чистые волосы. Через 15 минут смойте теплой водой.

Чудесный блеск приобретут волосы, если после мытья их ополаскивать шампанским, смешанным с отваром из ромашки и мальвы в равных пропорциях для светлых волос или березового листа с липовым цветом и лепестками розы — для темных.

Лепестки розы можно заменить листьями черной смородины. 3 ст. л. сбора залейте 3 стаканами кипятка, настаивайте 25 минут, процедите. В теплый раствор добавьте 1/2 стакана шампанского (светловолосым лучше белого полусухого, темноволосым — красного или розового сладкого). Ополаскивайте теплым настоем.

Сухим волосам необходима хотя бы раз в месяц восстанавливающая и питательная смесь. К 1 ст. л. касторового масла и 2 ч. л. шампанского добавьте желток и нанесите ее на 15 минут (закрыв волосы целлофаном и полотенцем). Смесь укрепит волосы и благоприятно подействует на кожу головы.

Поможет поддержать нормальный жировой баланс кожи головы смесь из измельченного огурца и четырех-пяти листочков щавеля. Их необходимо пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. л. обезжиренного йогурта или простокваши и 2 ст. л. сухого шампанского. Смесь нанесите на волосы, тщательно, но мягко вотрите в кожу головы и покройте полиэтиленом, а сверху полотенцем. Маску оставьте на 20 минут, а затем промойте волосы теплой водой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Из книги вы почерпнули множество разнообразных сведений о благородном шампанском, узнали его историю, способы приготовления, как и с чем его пить, какие атрибуты обязательны при его подаче к столу, о возможностях применения напитка в косметологии и способах его приготовления в домашних условиях.

Эти знания, надеемся, будут полезны вам и сослужат добрую службу в различных жизненных ситуациях.